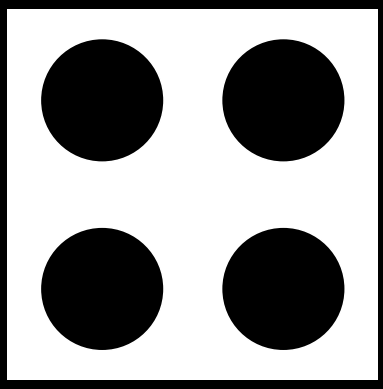
FULGOR
MILANO



F7RT24*1
F7RT30*1

ELECTRIC COOKTOP

CUISINIER ÉLECTRIQUE

COCINA ELÉCTRICA

EN **USE & CARE MANUAL**

FR **GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

ES **MANUAL DE USO & MANTENIMIENTO**

Dear Customer,

Thank you for purchasing a Fulgor Milano product. Fulgor Milano is committed to excellence and our signature technologies provide you with professional tools for your kitchen. One of our central philosophies is continuous investment in research that is rooted in developing life enhancing technology. Our goal is to deliver products that are worthy of your family recipes and that will breathe life into your kitchen, the heart of your home. We invite you to enjoy your new Fulgor Milano product with same amount of care and attention that we have put into creating it.

Your Life | Our Passion

TABLE OF CONTENTS	PAGE
Warnings for electric installation	1
1 - Special Warnings	**2**
Cooktop safety	2
Personal safety	3
2 - Models and Part Identification	**4**
3 - User instructions	**5**
Residual heat indicator	6
Protection in the event of accidental switching on	6
Key LoPrecautions	6
Maintenance	6
Turning the cooking surface on and off	6
Acoustic signal (buzzer)	6
Turning on a cooking area	6
Turning off a cooking area	6
Power level	7
Special functions	7
Control lock (child safety)	7
Unlocking/deactivation child safety	7
Pause	7
Deactivating Pause	7
Timer function	7
Independent timer	7
Turning off/changing the timer	7
Programming the timer for the cooking areas	8
4 - Electric Cooktop Operation	**9**
Before using the cooktop for the first time	9
5 - Cookware	**10**
General	10
Cookware Characteristics	10
Observe The Following Points In Canning	10
Special pans	10
6 - Cleaning the Cooktop	**11**
Frame	11
Daily Cleaning Techniques	11
Use Daily	11
Recommended Cleaners	11
Avoid These Cleaners	11
7 - Troubleshooting	**12**
Operating time limitation	13
Error codes	13
8 - Assistance or Service	**14**
Service Data Record	14

Pay attention to these symbols present in this manual:

⚠ WARNING

- This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
- You can be killed or seriously injured if you don't follow these instructions.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Warnings for electric installation

⚠ WARNING

- Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.
- The models may be powered at 240V or 208V.

⚠ CAUTION

- Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.
- For personal safety, this appliance must be properly grounded.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord plug.

IMPORTANT

Please read all instructions before using this appliance

Cooktop safety

⚠ WARNING

Proper Installation

- Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room Do Not Leave Children Alone

- Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

Wear Proper Apparel

- Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

User Servicing

- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

Storage in or on Appliance

- Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.

Do Not Use Water on Grease Fires

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Use Only Dry Potholders

- Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Use Proper Pan Size

- This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings

- Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place

- Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.

⚠ WARNING

Protective Liners

- Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Glazed Cooking Utensils

- Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Not Extend Over Adjacent Surface Units

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, thehandle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Do Not Soak Removable Heating Elements

- Heating elements should never be immersed in water.

Do Not Cook on Broken Cook-Top

- If cook-top should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean Cook-Top With Caution

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Personal safety

⚠ WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- Grease is flammable and should be handled carefully.
- Do not use water on grease fires.
- Never pick up a flaming pan. Smother sheet or flat tray.
- Flaming grease outside of utensil can be extinguished with baking soda or, if available, a multipurpose dry chemical or foam type extinguisher.
- Let fat cool before attempting to handle it.
- Wipe up spill over immediately.
- If you are "flaming" liquors or other spirits under an exhaust, turn the fan off. The draft could cause the flames to spread out of control.
- Never leave the surface area unattended at high heat setting. Boil over cause smoking and greasy spill over, which may ignite.

⚠ CAUTION

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot Surface. Do not allow pans to boil dry.

- Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food only if there is smoke without flames.

Use an extinguisher only if

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.
- Never use water on cooking fires.
- In the event that personal clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

⚠ WARNING

To reduce the risk of burn injuries during cooktop use, observe the following:

- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children or pets should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range; children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

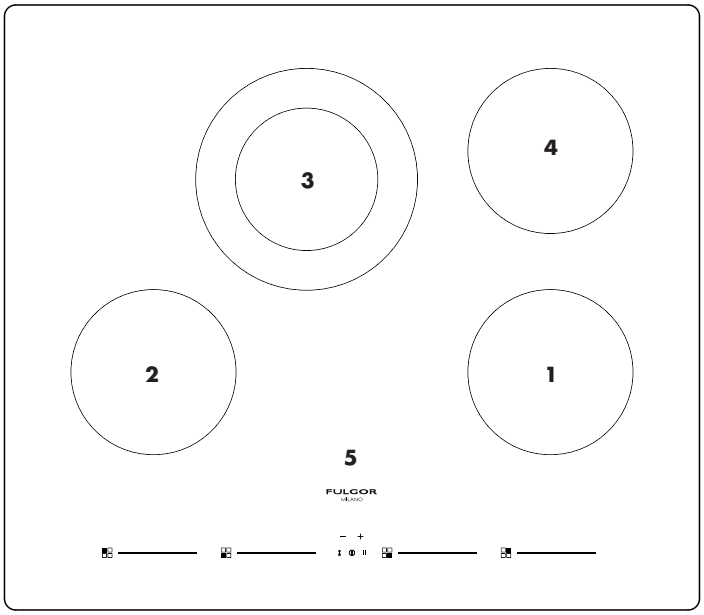
When using the cooktop

- Do not touch surface units or areas near units. Surface areas may become hot enough to cause burns. Surface elements may be hot even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let flammable materials contact heating elements until they have had time to cool.

When using the cooktop installed over oven

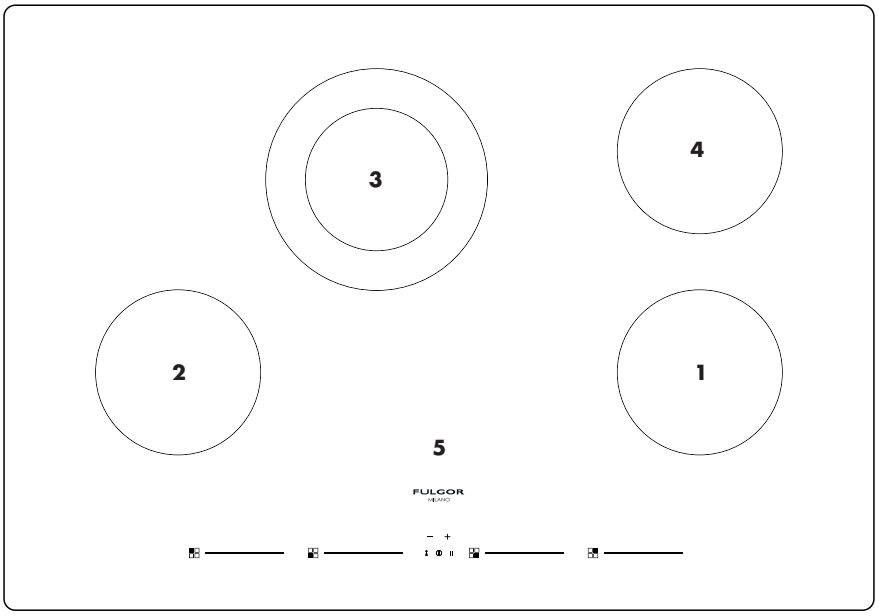
- Do not touch heating elements or interior surfaces of oven. Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are (identification of surfaces – for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors).
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, the handle of a container should be turned toward the center of the cooktop without extending over any nearby surface units.
- Use only certain types of glass, heatproof glass ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use

24" MODELS



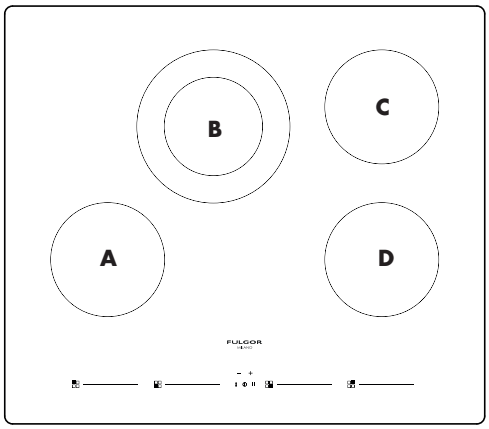
Position 1 - 1200W 5-1/2" single circuit element
Position 2 - 1200W 6-1/2" single circuit element
Position 3 - 1900W/1100W/800W 7-5/8 "/ 4-3/4" double circuit element
Position 4 - 1200W 6-1/2" single circuit element
Position 5 - touch control

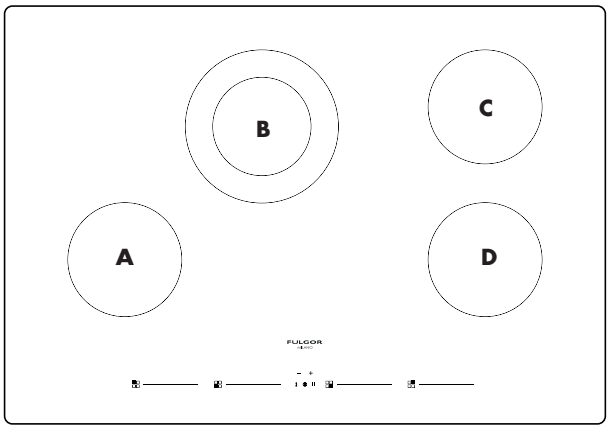
30" MODELS



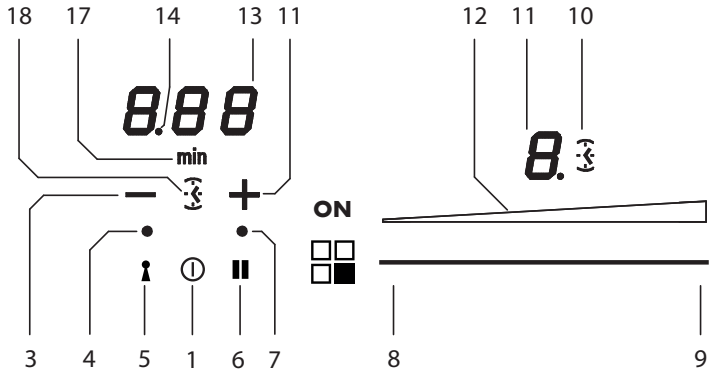
Position 1 - 1200W 5-1/2" single circuit element
Position 2 - 1200W 6-1/2" single circuit element
Position 3 - 1900W/1100W/800W 7-5/8 "/ 4-3/4" double circuit element
Position 4 - 1200W 6-1/2" single circuit element
Position 5 - touch control

24″ MODELS	30″ MODELS





CONTROL PANEL



1 ON/OFF	8 Minimum level activation cursor area
2 + TIMER	9 Maximum level activation cursor area
3 – Timer	10 Timer for cooking area activation icon
4 Key on led	11 Cooking area level display
5 Key on button	12 Cooking level illuminated bar
6 Pause on button	13 Timer (minutes/seconds) display
7 Pause and Recall involuntary switchoff LED	14 Separator dot (hours/minutes)

Residual heat indicator

this tells the user that the glass is at a dangerously high heat in case of contract with the whole area over the cooking zone.
The temperature is determined using a mathematical model and any residual heat is indicated with an "H" by the corresponding seven-segment display.
Heating and cooling are calculated in relation to:

- the power level selected (from "0" to "9");
- the relay activation period.

After switching off the cooking zone, the corresponding display shows an "H" until the temperature in the zone falls below the critical level (60 C) in compliance with the mathematical model.

Protection in the event of accidental switching on

- If the electronic control sense continuous activation of a key for about 10 sec. it switches off automatically. The control gives off an acoustic error signal for 10 seconds, warning the user of the presence of an object on the sensors. The displays show the permanent error code, which will be displayed as long as the electronic control senses the error. If the cooking zone "burns", an "H" will appear on the display, alternating with the error signal.
- If no cooking zone is activated within 10 seconds of switching on the touch control, the control returns to stand-by mode. (See also paragraph 1.2.
- When the touch control is on, the ON/OFF key takes priority over all the other key, so the touch control can be switched off at any time, even in the case of multiple or continuous activation of the keys.
- In stand-by mode, continuous activation of the keys will have no effect. However, before the electronic control can be switched on again, it must acknowledge that no key is active.

Key LoPrecautions

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the hob from the electricity supply;
- during operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from the area;
- never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the hob;
- metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the hob to prevent them from heating up;
- with cooking with non-stick containers, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes;
- when cooking foods which tend to stick to the bottom of the pan, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently;
- after use, switching off correctly (decreasing to "0") and avoid relying on the pan sensor.

Maintenance (Fig. 4)

Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the hob using a scraper to avoid damaging the hob surface.
Then clean with SIDOL or STANFIX and kitchen paper, rinse with water and dry with a clean cloth.
Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS.
DO NOT USE STEAM CLEANERS

FIGURE 4

Turning the cooking surface on and off

The cooking surface is turned on by pressing the "centre" On/Off button (1), you will hear a short beep and the 5 seven-segment displays light up showing "0". If a cooking zone is "hot", the display will alternate between "H" and "0". After switching on, the touch control remains active for 10 seconds. If you do not select either a cooking zone or the times, the touch control automatically returns to stand-by mode.

Acoustic signal (buzzer)

During use, the following activities are signalled by a buzzer:
- Normal pressing of the buttons with a short beep.
- Holding down buttons for more than 10 seconds with a long intermittent sound (an error symbol is displayed and, if you continue, the touch control is turned off)

Turning on a cooking area

Position a pot and touch an area of the cursor for the cooking area where the pot is (9-10), slide your finger to the right to increase the cooking level (10), or slide your finger to the left to decrease it (9).

Turning off a cooking area

A single cooking area can be turned off directly by selecting the "0" position by sliding your finger to the left in the cursor area for the cooking area that is working.
Hot cooking areas will be displayed with a letter "H".
You can turn off all cooking areas immediately at any time using the power On/Off button (1).
If, during cooking, you inadvertently turn off the surface while using the controls, you can turn it on again with the On/Off button and you will have 6 seconds to press the pause button (4) that will be indicated by the (3) flashing of an indicator light above the button; doing so will turn the surface on again with the same settings it had before it was accidentally turned off.

Power level

The power level of the cooking area can be set from level 1 to level 9.

Special functions

By turning on the touch display, you can program a special function by pressing the button indicating the position of the cooking area.
This function is available to "assist cooking" in each cooking area and is indicated by one of the three dedicated icons.
It is possible to activate 3 "cooking" levels:
1) Melting with a temperature of approximately 42 C.
2) Heating with a temperature of approximately 70 C.
3) Simmering with a temperature of approximately 94 C.
These temperatures are approximate and are greatly dependent on the pot and the quantity of food.

Control lock (child safety)

It is only activated when the cooking surface is on but no cooking area is on.
Press the key button (5) and the pause button (6) and then lock the key button (5).
The corresponding control lock LED will light up.
When you try to turn on the cooking surface with the On/Off button (1), the "lock" and "ON" LEDs will light up at the same time and it will not be possible to cook.

Unlocking/deactivation child safety

To permanently remove the "lock", turn the piano on with the button ON, then hold down the "lock" button.

Pause

This cooking surface allows setting a pause (6) during cooking (which is useful, for example, when answering a phone call). When this function is pressed, an LED lights above the button and the symbol "II" is displayed in all the cooking areas and the cooking settings and timers are frozen for a maximum of 10 minutes, after which the cooking surface turns off.

Deactivating Pause

Once activated, the function can be deactivated by pressing the pause button (6) again. The LED for the pause setting turns off and, within 10 seconds, you must slide your finger along the cursor below the illuminated area (from left to right). This allows the surface to resume cooking and the timer starts from the same point at which it was stopped.

Timer function

There are two versions of the timer function:

- An independent timer from 1 to 59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol (24) which is located between the - and + buttons (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).
- A timer from 1 to 59 minutes for each cooking area: it beeps when the time has run out and turns off the cooking area where it was set. The 4 cooking areas can be programmed independently (the symbol may be less bright if another cooking area timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).

The type of timer activated is shown in the dedicated displays (19-20-21-22). The timer with the least time is highlighted and the related clock icon is brighter (13-24). The other timer settings are still active and running, but the clock icon (13-24) will be less bright.
Another icon with the word "min" (23) appears when you set times longer than 10 minutes. For example 0.11 indicates 0 hours and 11 minutes.
The separator dot (21) flashes when the timer is running, while the dot is static while the timer is selected and thus modifiable.

Independent timer

- If the touch display is on, the independent timer can be used by simultaneously pressing the + and - buttons. If all the cooking areas are in position "0", this is the only timer available. The clock icon (24) will turn on and the display will show "0.00". If you do not select any button, the timer deactivates within 5 seconds.
- The time setting (0-1hour.59min) can be changed in increments of one minute with the + button from 0 to 99.
- Holding down the + or - button dynamically increases the rate of change up to a maximum value, without beeps.
- If the + (or -) button is released, the rate of increase (decrease) starts again from the initial value.
- The timer can be set by either continuously pressing the + or - buttons or by pressing successively (with beeps).
- After the timer is set, it begins to count down. The expiry of the time is signalled by a beep or by the flashing of the timer display, which will show "00".
- The beep will not stop until the + or - button is pressed. The display stops flashing and turns off.

Turning off/changing the timer

- The timer can be changed or turned off at any time by turning on the touch display again, if no cooking area is on, and pressing the + and - buttons simultaneously to select the timer. At this point, set it to "0" by pressing the - button, to turn it off, or by pressing the + button to increase the time setting.
- The independent timer remains active even when the On/Off button is pressed

Programming the timer for the cooking areas

By turning on the touch display, you can program an independent timer for each cooking area.

- At least one cooking area must be on and set to a certain level.
- By pressing the + and - buttons simultaneously, you can set a countdown for turning off the cooking area. There are illuminated clock icons (13) next to the display of the cooking area. To set the timer on a cooking area when there are more than one cooking area on, you must press the + and - buttons simultaneously. You will note that the clock icon will light and move to the various cooking areas each time you simultaneously press the + and - buttons.
- When the timer of the cooking area is selected, the related clock icon near the display becomes brighter (13). The timers programmed for each cooking zone remain active.
- Other functions of the timer are the same as the independent timer. To increase the time, use the plus button.
- The expiry of the time is signalled by a beep and “00” on the display and the LED of the cooking area assigned to the timer flashes. The cooking area is turned off and an “H” is shown if the area is “hot”, otherwise the display shows a hyphen. The beeping and flashing of the display stop.
- Automatically after 2 minutes.
- When you press the + or - buttons, the timer display turns off.

Error codes are displayed by the 7-segment display with “E” or “ER” plus the error number.

Error message	“flash” E
Description	Permanent use of keys; Control unit cuts off after 10 sec
Possible error reason	Water or cooking utensils on the glass above the control unit
Troubleshooting	Cleaning of the operational surface

Before using the cooktop for the first time

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odour during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do nor allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop Is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

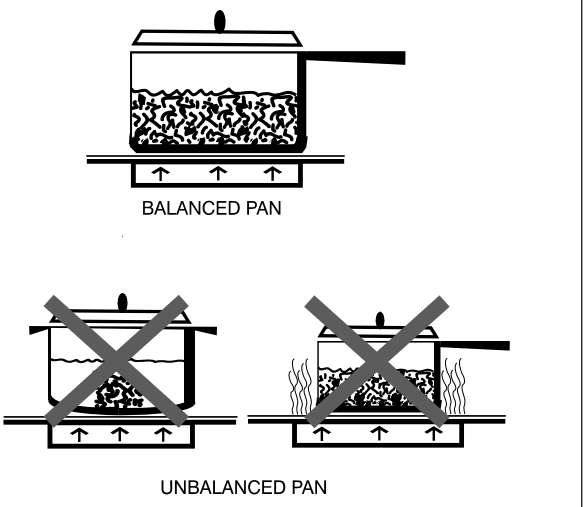
General

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity) for best result select pans with the following features.

Flat base
When a pan is hot, the base (pan bottom)should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Ideal cookware should have a flat bottom, straight side, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness.
Rough finishes may scratch the cooktop.

Match Pan Diameter to radiant element
The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.

FIGURE 6



Cookware Characteristics

Cooking Utensil Guidelines

- **Aluminium:** heats and cools quickly frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- **Cast Iron:** heats and cools quickly Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- **Copper:** tin heats and cools quickly gourmet. cooking, lined wine sauces, egg dishes.
- **Enamel ware:** response depends on base Not recommended, metal Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Glass Ceramic:** heats and cools slowly not recommended. Heats too slowly. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- **Stainless Steel:** heats and cools at moderate soups, sauces, rate vegetables, general cooking.

Observe The Following Points In Canning

Pots that extend beyond 1 of the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking.
However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used.
This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units.
However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water.
Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water.
Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.
Be sure the canner fits over:

- the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.
- Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.
- When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.
- Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

⚠ CAUTION

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.
After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.
Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

Special pans

Special pans, such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water (Use only a flat-bottom wok).

⚠ CAUTION

Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

⚠ CAUTION

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

⚠ CAUTION

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. this provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner.
It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

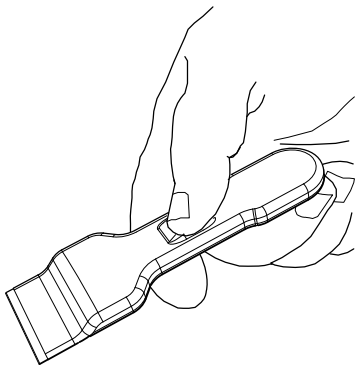
Frame

(Stainless steel models)
Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).
Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Daily Cleaning Techniques

Clean the surface when it is completely cool with the following exception.

FIGURE 7



Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk

Use Daily

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.
Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème.
When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health.
Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Recommended Cleaners

- Cooktop Cleaning Crème:

Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

- BonAmi®:

Rinse and dry.

- Soft Scrub® (without bleach):

Rinse and dry.

- White Vinegar:

Rinse and dry.

- Razor blade scraper

Packaged with cooktop.

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

Avoid These Cleaners

- Glass cleaners which contain ammoniac or chlorine bleach

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.

- Caustic Cleaners

Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.

- Abrasive Cleaners

Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and / or leave metal marks. Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.

- Powdery cleaners

Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

- Flammable cleaners

Such as lighter fluid or WD-40.

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop. Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity to the cooktop.	Have electrician check your power supply.
	Cooktop is in lockout mode.	Unlock cooktop.
	Cooktop is connected to 120 volt power supply.	Have electrician connect cooktop to the proper rate cooktop voltage.
Heating elements do not heat properly	Power supply connection is loose.	Have electrician tighten the connections at the junction box.
	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings	Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.	This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.
Glass ceramic surface is seethrough or appears to be red in color.	Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions	These are normal properties of black ceramic glass panels.
Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control.	When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.	When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

Operating time limitation

The Fulgor Milano induction appliances all feature safety time-outs (Operating Time Limitation or OTL) on the induction cooking zones. The following table shows the various OTL for each inductor before timing out based on what power level is chosen. (Also applies to bridged zones or induction griddle depending on model). Thus, longer, overnight simmering is possible on settings 1, 2, or 3.

OTL – Operating time limitation		
Level	Specs [h]	**Timeout U&C [h:m]**
Low	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	4.3	**4:15**
5	3.5	**3:30**
6	2.3	**2:15**
7	2.3	**2:15**
8	1.8	**1:45**
9	1.5	**1:30**

Error codes

Error codes are displayed by the 7-segment display with "E" or "ER" plus the error number.

Error message	Description	Remedy
H	Permanent use of keys; TC switches off after a certain period of time	Water or cooking utensils on the glass; Clean the surface
ER20	Internal error in touch control	Replace touch control
ER21	Over temperature	Let cooktop cool down Check heat partitioning for TC
ER22	Internal error in touch control	Replace touch control
ER31	Variant detection error	Download correct configuration
ER36	Internal error in touch control	Replace touch control
ER40	Power supply voltage too low on secondary side	Check connected components for overload Replace touch control
ER47	LIN communication error	Check LIN cabling
EA	Communication error	Check cabling between touch control and power board Replace touch control Replace power board
U400	Overvoltage due to wrong connection	Turn off power supply voltage and connect cooktop properly
E2	Over temperature of power board	Allow cooking zone to cool down
E4	Internal error on power board	Replace power board
E5, E8, EA	Relay error on power board	Replace power board

8 - Assistance or Service

Before calling for assistance or service, please check "Troubleshooting." It may save you the cost of a service call.
If you still need help, follow the instructions below.
When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request.

Service Data Record

For authorized service or parts information see "FULGOR WARRANTY for Home Appliances".
The location of the serial tag is below the cooktop box. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number	
Serial Number	
Date of Installation or Occupancy	

TABLE DES MATIÈRES	PAGE
Mises en garde pour l'installation électrique	1
1 - Mises en garde particulières	**2**
Sécurité de la table de cuisson	2
Sécurité personnelle	3
2 - Modèles et Identification des pièces	**4**
3 - Mode d'emploi	**5**
Indicateur de chaleur résiduelle	6
Protection en cas d'allumage accidentel	6
Consignes de sécurité	6
Entretien	6
Allumer/éteindre la table de cuisson	6
Avertisseur sonore (buzzer)	6
Allumer une zone de cuisson	6
Éteindre une zone de cuisson	6
Niveau de puissance	7
Fonctions spéciales	7
Verrouillage des commandes (sécurité enfants)	7
Déverrouillage/Désactivation de la sécurité enfant	7
Pause	7
Désactivation de la pause	7
Fonction Minuterie	7
Minuterie indépendante	7
Éteindre/modifier la minuterie	7
Programmer la minuterie pour les zones de cuisson	8
4 - Fonctionnement de la table de cuisson électrique	**9**
Avant la première utilisation de la table de cuisson	9
5 - Ustensiles de cuisine	**10**
Généralités	10
Caractéristiques des ustensiles de cuisine	10
Observer les points suivants lors de la mise en conserve	10
Poêles spéciales	10
6 - Nettoyage de la table de cuisson	**11**
Cadre	11
Techniques de nettoyage quotidien	11
Utilisation quotidienne	11
Produits de nettoyage recommandés	11
Produits nettoyants à éviter	11
7 - Dépannage	**12**
Limitation du temps de fonctionnement	13
Codes d'erreur	13
8 - Assistance ou Service Après-Vente	**14**
Enregistrement des données d'entretien	14

Prêter attention à ces symboles présents dans ce manuel :

⚠ ATTENTION

- Il s'agit du symbole d'alerte pour la sécurité. Ce symbole signale des dangers potentiels qui peuvent entraîner des blessures ou la mort, pour soi-même ou pour autrui.
- Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des blessures graves.

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Mises en garde pour l'installation électrique

⚠ ATTENTION

- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur ou un prestataire de services qualifié.
- Les modèles peuvent être alimentés en 240V ou 208V.

⚠ AVERTISSEMENT

- Toujours débrancher la fiche électrique de la prise murale avant de procéder à l'entretien de l'appareil.
- Pour la sécurité des personnes, cet appareil doit être correctement mis à la terre.

Ne jamais couper ni retirer la troisième broche (terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

IMPORTANT

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

Sécurité de la table de cuisson

⚠ ATTENTION

Installation correcte

- S'assurer que l'appareil est installé correctement et raccordé à la terre par un technicien qualifié.

Ne jamais utiliser l'appareil pour chauffer la pièce
Ne jamais laisser des enfants seuls

- Les enfants ne doivent pas être laissées seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'assoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil.

Porter une tenue appropriée

- Ne pas porter de vêtements amples ou avec de grandes manches quand on utilise l'appareil.

Service client

- Ne pas réparer ni remplacer une pièce quelconque de l'appareil, sauf si cela est expressément recommandé dans le manuel. Tout autre entretien doit être confié à un technicien qualifié.

Rangement dans l'appareil ou sur celui-ci

- Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans un four ou à proximité de surfaces chauffantes.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture

- Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre ou à mousse.

Utiliser uniquement des maniques sèches

- Des maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser la manique toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser de torchons ou ni autres serviettes volumineuses.

Utiliser des casseroles d'une taille appropriée

- Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles. Choisir des ustensiles dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface chauffante. L'utilisation d'ustensiles trop petits expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et risque d'enflammer les tissus. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur permet également d'améliorer l'efficacité.

Ne jamais laisser les unités de surface sans surveillance à des températures élevées.

- L'ébullition provoque une fumée et des éclaboussures graisseuses qui peuvent s'enflammer.

⚠ ATTENTION

S'assurer que les diffuseurs de chaleur ou les lèchefrites sont en place

- L'absence de ces diffuseurs ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.

Protections

- Ne pas utiliser de papier d'aluminium pour recouvrir les lèchefrites des surfaces chauffantes ou les fonds de four sauf si cela est suggéré dans le manuel. Une mauvaise installation de ces protections peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Articles de cuisson vitrifiés

- Seuls certains types d'ustensiles en verre, en verre/céramique, en céramique, en faïence ou autres ustensiles vitrifiés peuvent être utilisés sur le dessus de la cuisinière sans se briser en raison d'un changement soudain de température.

Ne pas dépasser sur les surfaces chauffantes adjacentes

- Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de débordements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, le manche d'un ustensile doit être tourné vers l'intérieur et ne pas dépasser sur les unités chauffantes adjacentes.

Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles

- Les éléments chauffants ne doivent jamais être plongés dans l'eau.

Ne pas cuisiner sur une table de cuisson fissurée

- Si la table de cuisson présente des fissures, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque d'électrocution. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

Nettoyer la table de cuisson avec précaution

- Si l'on utilise une éponge ou un chiffon mouillé pour essuyer les liquides renversés sur une zone de cuisson chaude, veiller à éviter les brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

Sécurité personnelle

⚠ ATTENTION

Afin de réduire les risques de blessures en cas d'incendie dû à de la graisse, il convient de respecter les consignes suivantes :

- La graisse est inflammable et doit être manipulée avec précaution.
- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture.
- Ne jamais saisir une casserole en flammes. Étouffer avec une feuille ou un plateau plat.
- La graisse enflammée à l'extérieur de l'ustensile peut être éteinte avec du bicarbonate de soude ou, si disponible, avec un extincteur polyvalent à poudre ou à mousse.
- Laisser refroidir la graisse avant de la manipuler.
- Essuyer immédiatement tout ce qui s'est répandu.
- Si l'on fait flamber des liqueurs ou d'autres spiritueux sous une hotte, il faut éteindre le ventilateur. Le tirage pourrait entraîner une propagation incontrôlée des flammes.
- Ne jamais laisser la surface sans surveillance à une température élevée. L'ébullition provoque des fumées et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas laisser de papier d'aluminium, de plastique, de papier ou de tissu entrer en contact avec une surface chaude. Ne pas laisser les casseroles chauffer à vide.

- Faire attention à ne pas se brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuer les lieux et appeler les pompiers.
- Il faut toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche à proximité de la cuisine.
- Ne pas laisser le ventilateur de la hotte en marche lorsque l'on fait flamber des aliments, sauf s'il y a de la fumée sans flammes.

Utiliser un extincteur uniquement si

- On sait que l'on dispose d'un extincteur de classe ABC et que l'on sait déjà comment l'utiliser.
- Le feu est limité et se cantonne à l'endroit où il s'est déclaré.
- Les pompiers ont été appelés.
- Il est possible de lutter contre l'incendie en tournant le dos à une sortie.
- Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisine.
- Si un vêtement personnel prend feu, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque de brûlures lors de l'utilisation de la table de cuisson, respecter les consignes suivantes :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer une pièce.
- Les enfants ou les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans une zone où des appareils sont utilisés. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'assoir ou se mettre debout sur une partie quelconque de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas ranger d'objets susceptibles d'intéresser les enfants dans les armoires situées au-dessus de la cuisinière ou sur la paroi arrière de la cuisinière ; les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour atteindre les objets risquent de se blesser grièvement.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson

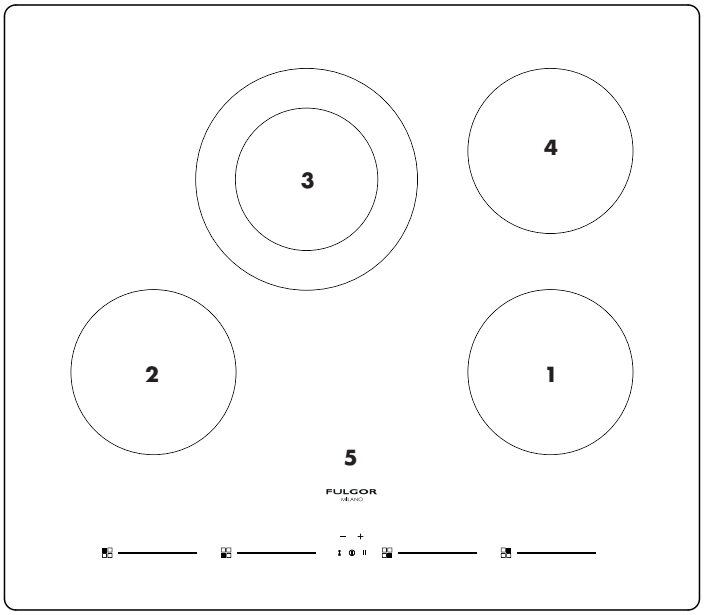
- Ne pas toucher les surfaces chauffantes ou les zones situées à proximité des éléments de la table de cuisson. Les surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Les éléments de la surface chauffante peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants tant qu'ils n'ont pas eu le temps de refroidir.

Lors de l'utilisation de la table de cuisson installée au-dessus du four

- Ne pas toucher les éléments chauffants ou l'intérieur des surfaces du four. Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures d'un four deviennent assez chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu'à ce qu'ils aient eu le temps de refroidir. D'autres surfaces de l'appareil pourraient devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures - ces surfaces sont, par exemple, les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.
- Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement, la poignée d'un récipient doit être tournée vers le centre de la table de cuisson, sans dépasser les unités de surface situées à proximité.
- Utiliser uniquement certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en faïence ou autres ustensiles émaillés adaptés à l'utilisation de la table de cuisson.

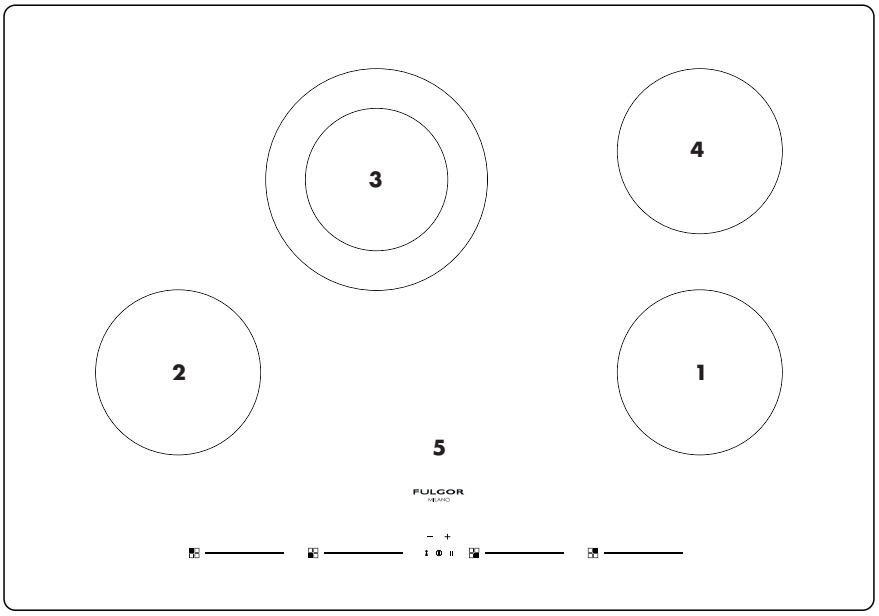
2 - Modèles et Identification des pièces

MODELÉS 24''



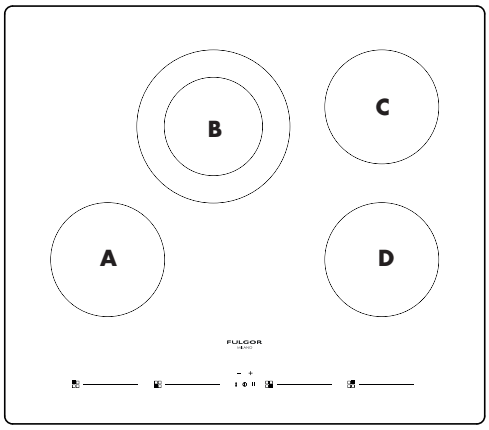
Position 1 - Élément à circuit unique de 1200W 5-1/2''
Position 2 - Élément à circuit unique de 1200W 6-1/2''
Position 3 - Élément à double circuit 1900W/1100W/800W 7-5/8"/ 4-3/4''
Position 4 - Élément à circuit unique de 1200W 6-1/2''
Position 5 - commande tactile

MODELÉS 30''

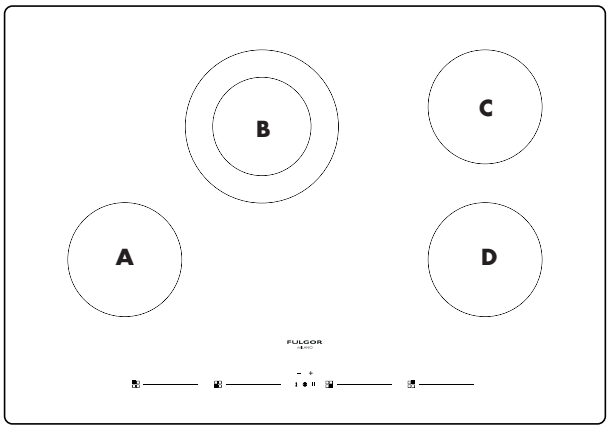


Position 1 - Élément à circuit unique de 1200W 5-1/2''
Position 2 - Élément à circuit unique de 1200W 6-1/2''
Position 3 - Élément à double circuit 1900W/1100W/800W 7-5/8"/ 4-3/4''
Position 4 - Élément à circuit unique de 1200W 6-1/2''
Position 5 - commande tactile

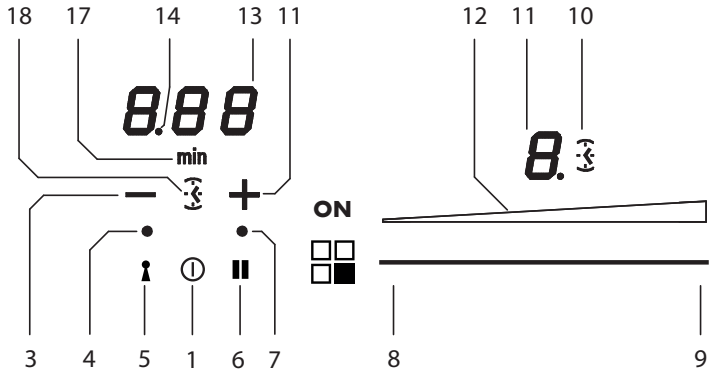
MODELÉS 24''



MODELÉS 30''



PANNEAU DE COMMANDE



1 ON/OFF	8 Niveau minimum d'activation de la zone du curseur
2 + MINUTERIE	9 Niveau maximum d'activation de la zone du curseur
3 – Minuterie	10 Icône d'activation de la minuterie pour la zone de cuisson
4 Voyant touche On	11 Affichage niveau de zone de cuisson
5 Bouton de touche activée	12 Barre lumineuse du niveau de cuisson
6 Bouton de pause	13 Affichage de minuterie (minutes/secondes)
7 Voyant d'arrêt involontaire Pause et Rappel	14 Point séparateur (heures/minutes)

Indicateur de chaleur résiduelle

Il indique à l'utilisateur que le verre est à une température dangereusement élevée en cas de contact avec l'ensemble de la zone de cuisson.
La température est déterminée à l'aide d'un modèle mathématique et toute chaleur résiduelle est indiquée par un « H » sur l'écran à sept segments correspondant.
Le chauffage et le refroidissement sont calculés en fonction :

- du niveau de puissance sélectionné (de « 0 » à « 9 ») ;
- de la période d'activation du relais.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'écran correspondant affiche un « H » jusqu'à ce que la température de la zone descende en dessous du niveau critique (60 C) conformément au modèle mathématique.

Protection en cas d'allumage accidentel

- Si la commande électronique détecte l'activation continue d'une touche pendant environ 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. La commande émet un signal sonore d'erreur pendant 10 secondes, avertissant l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les écrans affichent le code d'erreur permanent, qui restera affiché tant que la commande électronique détectera l'erreur. Si la zone de cuisson "brûle", un « H » apparaît sur l'écran, en alternance avec le signal d'erreur.
- Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 10 secondes suivant l'allumage de la commande tactile, la commande retourne en mode d'attente. (Voir également le paragraphe 1.2.
- Lorsque la commande tactile est en marche, la touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches, de sorte que la commande tactile peut être désactivée à tout moment, même en cas d'activation multiple ou continue des touches.
- En mode veille, l'activation continue des touches n'a aucun effet. Toutefois, avant de pouvoir être remise en marche, la commande électronique doit reconnaître qu'aucune touche n'est active.

Consignes de sécurité

- Si la surface en vitrocéramique présente la moindre fissure, débrancher immédiatement la table de cuisson de l'alimentation électrique ;
- pendant le fonctionnement, éloigner de la zone les matériaux magnétiques tels que les cartes de crédit, les disques d'ordinateur, les calculatrices, etc ;
- ne jamais utiliser de papier d'aluminium pour la cuisson ou faire reposer des produits enveloppés dans du papier d'aluminium directement sur la table de cuisson ;
- les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être posés sur la surface de la table de cuisson afin d'éviter qu'ils ne chauffent ;
- lors de la cuisson avec des récipients antiadhésifs, sans utiliser d'eau ni d'huile, limiter le temps de préchauffage éventuel à une ou deux minutes ;
- lors de la cuisson d'aliments qui ont tendance à coller au fond de la casserole, commencer à la puissance minimum et augmenter progressivement le feu, en remuant fréquemment ;
- après utilisation, éteindre correctement l'appareil (en le ramenant à « 0 ») et ne pas se fier au détecteur de casseroles.

Entretien (Fig. 4)

Les traces de papier d'aluminium, les résidus alimentaires, les éclaboussures de graisse, de sucre ou d'aliments très sucrés doivent être immédiatement enlevés de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir afin d'éviter d'endommager la surface de la table de cuisson.
Nettoyer ensuite avec SIDOL ou STANFIX et du papier absorbant, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.
Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs et éviter d'utiliser des nettoyants chimiques agressifs tels que les sprays pour four ou les détachants.
NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS À VAPEUR

FIGURE 4

Allumer/éteindre la table de cuisson

La surface de cuisson est mise en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt « centre » (1), un bip court se fait entendre et les 5 afficheurs à 7 segments s'allument en affichant « 0 ». Si une zone de cuisson est "chaude", l'affichage alterne entre « H » et « 0 ». Après la mise en marche, la commande tactile reste active pendant 10 secondes. Si l'on ne sélectionne pas de zone de cuisson ou de temps, la commande tactile revient automatiquement en mode veille.

Avertisseur sonore (buzzer)

Pendant l'utilisation, les activités suivantes sont signalées par un avertisseur sonore :
- Une pression normale sur les boutons est signalé par un bip court.
- Maintenir les boutons enfoncés pendant plus de 10 secondes avec un long son intermittent (un symbole d'erreur s'affiche et, si on continue, la commande tactile s'éteint).

Allumer une zone de cuisson

Placer une casserole et toucher une zone du curseur

correspondant à la zone de cuisson où se trouve la casserole (9-10), glisser le doigt vers la droite pour augmenter le niveau de cuisson (10), ou glisser le doigt vers la gauche pour le diminuer (9).

Éteindre une zone de cuisson

Une seule zone de cuisson peut être éteinte directement en sélectionnant la position "0" et en glissant le doigt vers la gauche dans la zone du curseur correspondant à la zone de cuisson qui fonctionne.
Les zones de cuisson chaudes seront affichées avec la lettre « H ». À tout moment, il est possible d'éteindre immédiatement toutes les zones de cuisson à l'aide de la touche Marche/Arrêt (1).
Si, pendant la cuisson, on éteint par inadvertance la surface chauffante en utilisant les commandes, on peut la rallumer à l'aide du bouton Marche/Arrêt et on dispose de 6 secondes pour appuyer sur le bouton de pause (4) qui sera indiqué par le clignotement (3) d'un voyant lumineux au-dessus du bouton ; ce faisant, on rallume la surface chauffante avec les mêmes réglages que ceux qu'elle avait avant d'être accidentellement éteinte.

Niveau de puissance

Il est possible de régler le niveau de puissance de la zone chauffante de 1 à 9.

Fonctions spéciales

En allumant l'écran tactile, il est possible de programmer une fonction spéciale en appuyant sur la touche indiquant la position de la zone de cuisson.
Cette fonction est disponible pour "assister la cuisson" dans chaque zone de cuisson et est indiquée par l'une des trois icônes dédiées.
Il est possible d'activer 3 niveaux de « cuisson » :
1) Faire fondre avec une température d'environ 42 C.
2) Chauffer avec une température d'environ 70 C.
3) Mijoter avec une température d'environ 94 C.
Ces températures sont approximatives et dépendent fortement de la casserole et de la quantité d'aliments.

Verrouillage des commandes (sécurité enfants)

Elle n'est activée que lorsque la surface de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson ne l'est.
Appuyer sur la touche (5) et la touche pause (6), puis verrouiller la touche (5).
Le voyant de verrouillage des commandes correspondant s'allume.
Si l'on essaie d'allumer la surface chauffante à l'aide de la touche Marche/Arrêt (1), les voyants « lock » (verrouillage) « ON » (Marche) s'allument en même temps et il n'est pas possible de cuisiner.

Déverrouillage/Désactivation de la sécurité enfant

Pour supprimer définitivement le « lock » (verrouillage), mettre le piano en marche à l'aide du bouton ON, puis maintenir le bouton « lock » (verrouillage) enfoncé.

Pause

Cette surface de cuisson permet de programmer une pause (6) pendant la cuisson (ce qui est utile, par exemple, pour répondre au téléphone). Lorsque cette fonction est activée, un voyant s'allume au-dessus de la touche et le symbole « II » s'affiche dans toutes les zones de cuisson. Les réglages de cuisson et les minuteries sont gelés pendant un maximum de 10 minutes, après quoi la surface de cuisson s'éteint.

Désactivation de la pause

Une fois activée, la fonction peut être désactivée en appuyant à nouveau sur la touche pause (6). Le voyant de réglage de la pause s'éteint et, dans les 10 secondes qui suivent, vous devez faire glisser votre doigt le long du curseur sous la zone éclairée (de gauche à droite). La surface reprend alors la cuisson et la minuterie redémarre au point où elle s'était arrêtée.

Fonction Minuterie

Il existe deux versions de la fonction minuterie :

- Une minuterie indépendante de 1 à 59 minutes : elle émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé. Cette fonction est toujours disponible et est signalée par le symbole de l'horloge (24) situé entre les touches - et + (le symbole peut être moins lumineux si le temps restant d'une autre zone de cuisson est inférieur à celui de la minuterie indépendante).
- Une minuterie de 1 à 59 minutes pour chaque zone de cuisson : elle émet un signal sonore lorsque le temps est écoulé et éteint la zone de cuisson sur laquelle elle a été programmée. Les 4 zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment (le symbole peut être moins lumineux si le minuteur d'une autre zone de cuisson a un temps restant inférieur à celui programmé sur la minuterie indépendante).

Le type de minuterie activée est indiqué sur les afficheurs dédiés (19-20-21-22). La minuterie dont le temps est le plus court est mise en évidence et l'icône de l'horloge correspondante est plus lumineuse (13-24). Les autres réglages de la minuterie sont toujours actifs et en cours, mais l'icône de l'horloge (13-24) est moins lumineuse.
Une autre icône avec le mot « min » (23) apparaît lorsque l'on règle des durées supérieures à 10 minutes. Par exemple, 0.11 indique 0 heure et 11 minutes.
Le point de séparation (21) clignote lorsque la minuterie est en cours, tandis que le point reste statique lorsque la minuterie est sélectionnée et donc modifiable.

Minuterie indépendante

- Si l'écran tactile est allumé, la minuterie indépendante peut être utilisée en appuyant simultanément sur les touches + et -. Si toutes les zones de cuisson sont en position "0", c'est la seule minuterie disponible. L'icône de l'horloge (24) s'allume et l'écran affiche "0.00". Si aucun bouton n'est sélectionné, la minuterie se désactive dans les 5 secondes.

- Le réglage de l'heure (0-1h.59min) peut être modifié par incréments d'une minute à l'aide de la touche +, de 0 à 99.
- En maintenant le bouton + ou - enfoncé, le rythme de changement augmente dynamiquement jusqu'à une valeur maximale, sans émettre de bip.
- Si le bouton + (ou -) est relâché, le rythme d'augmentation (de diminution) recommence à partir de la valeur initiale.
- La minuterie peut être réglée soit en appuyant en continu sur les boutons + ou -, soit en appuyant successivement (avec des bips).
- Une fois la minuterie réglée, le compte à rebours commence. L'expiration du temps est signalée par un bip ou par le clignotement de l'affichage de la minuterie, qui indique « 00 ».
- Le signal sonore ne s'arrête pas tant que l'on n'a pas appuyé sur la touche + ou -. L'écran cesse de clignoter et s'éteint.

Éteindre/modifier la minuterie

- La minuterie peut être modifiée ou désactivée à tout moment en rallumant l'écran tactile, si aucune zone de cuisson n'est activée, et en appuyant simultanément sur les touches + et - pour sélectionner la minuterie. À ce stade, il est possible de la régler sur "0" en appuyant sur la touche - pour l'éteindre ou sur la touche + pour augmenter le temps.
- La minuterie indépendante reste active même si l'on appuie sur la touche Marche/Arrêt.

Programmer la minuterie pour les zones de cuisson

En allumant l'écran tactile, il est possible de programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson.

- Au moins une zone de cuisson doit être allumée et réglée à un certain niveau.
- En appuyant simultanément sur les touches + et -, il est possible de programmer un compte à rebours pour l'arrêt de la zone de cuisson. Des icônes d'horloge éclairées (13) se trouvent à côté de l'affichage de la zone de cuisson. Pour régler la minuterie d'une zone de cuisson lorsque plusieurs zones de cuisson sont allumées, il est nécessaire d'appuyer simultanément sur les touches + et -. L'icône de l'horloge s'allume et se déplace vers les différentes zones de cuisson chaque fois que l'on appuie simultanément sur les touches + et -.
- Lorsque la minuterie de la zone de cuisson est sélectionnée, l'icône de l'horloge correspondante, située à proximité de l'écran, devient plus lumineuse (13). Les minuteries programmées pour chaque zone de cuisson restent actives.
- Les autres fonctions de la minuterie sont les mêmes que celles de la minuterie indépendante. Pour augmenter le temps, utiliser la touche plus.
- L'expiration du temps est signalée par un bip sonore, l'affichage de "00" et le clignotement du voyant de la zone de cuisson affectée à la minuterie. La zone de cuisson s'éteint et un "H" s'affiche si la zone est "chaude", sinon l'écran affiche un tiret. Le signal sonore et le clignotement de l'écran s'arrêtent.
- Automatiquement après 2 minutes.
- Lorsque l'on appuie sur les touches + ou -, l'affichage de la minuterie s'éteint.

Les codes d'erreur sont affichés sur l'écran à 7 segments avec "E" ou "ER" plus le numéro de l'erreur.

Message d'erreur	« clignotant » E
Description	Utilisation permanente des touches ; l'unité de contrôle s'éteint après 10 secondes
Cause possible de l'erreur	Eau ou ustensiles de cuisine sur le verre au-dessus de l'unité de commande
Dépannage	Nettoyage de la surface de travail

Avant la première utilisation de la table de cuisson

- Tous les produits sont nettoyés en usine à l'aide de solvants afin d'éliminer toute trace visible de saleté, d'huile et de graisse provenant du processus de fabrication.
- Le cas échéant, retirer l'emballage et la documentation de la surface de la table de cuisson.
- Nettoyer la surface vitrée avant de l'utiliser pour la première fois. Il est recommandé de procéder à un nettoyage complet à l'aide d'un produit de nettoyage pour surfaces vitrées. Cela ne prend qu'une minute et permet d'obtenir un revêtement propre et brillant avant la première utilisation.
- Une légère odeur peut se dégager lors des premières utilisations : c'est normal et cela disparaît.
- Le résultat optimal de la cuisson dépend du choix et de l'utilisation d'un ustensile de cuisine approprié.
- La surface de cuisson conserve la chaleur et reste chaude plus de 20 minutes après l'arrêt des éléments.
- La surface de cuisson en vitrocéramique est un matériau durable qui résiste aux chocs, mais qui n'est pas incassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne pas utiliser de papier d'aluminium directement sur le verre ; il fondrait et endommagerait la surface en verre.
- Ne pas laisser les casseroles bouillir à vide. Cela pourrait endommager la casserole, l'élément et/ou la table de cuisson.
- Ne jamais faire cuire d'aliments directement sur le verre.
- Ne pas faire glisser les ustensiles de cuisine sur la surface de cuisson, cela pourrait rayer le verre.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des ustensiles de cuisine en fonte sur la table de cuisson en verre. La fonte retient la chaleur et peut endommager la table de cuisson.

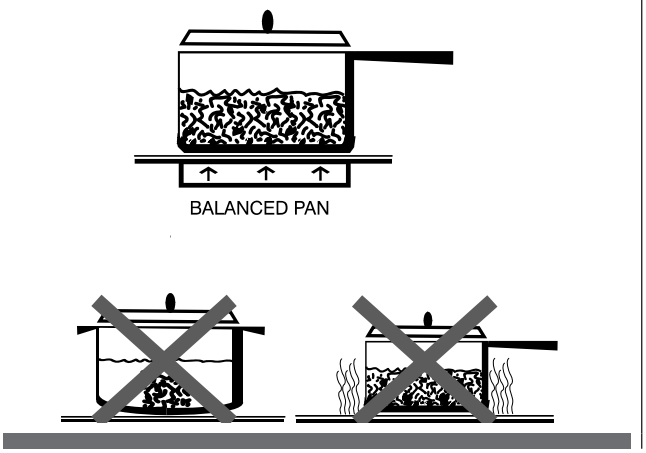
Généralités

Le choix de la casserole influe directement sur les performances de cuisson (rapidité et uniformité). Pour un résultat optimal, opter pour des casseroles présentant les caractéristiques suivantes.

Fond plat
Lorsqu'une casserole est chaude, le fond doit reposer uniformément sur la surface sans osciller. Les ustensiles de cuisine idéaux doivent avoir un fond plat, des côtés droits, un couvercle bien ajusté et un matériau d'épaisseur moyenne à forte. Les finitions rugueuses risquent de rayer la table de cuisson.

Adapter le diamètre de la casserole à l'élément chauffant
La base de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé.

FIGURE 6



Caractéristiques des ustensiles de cuisine

Recommandations pour les ustensiles de cuisine

- **Aluminium :** chauffe et refroidit rapidement: friture, braisage, rôtissage. Peut laisser des traces de métal sur le verre.
- **Fonte :** chauffe et refroidit rapidement Non recommandé. Conserve une chaleur excessive et peut endommager la table de cuisson.
- **Cuivre :** l'étain chauffe et refroidit rapidement la cuisine gastronomique, les sauces au vin, les plats à base d'œufs.
- **Articles émaillés :** la réponse dépend de la base. Le métal est déconseillé. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Vitrocéramique :** chauffe et refroidit lentement déconseillé. Chauffe trop lentement. Les imperfections de l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- **Acier inoxydable :** chauffe et refroidit modérément les soupes, les sauces, les légumes, la cuisine en général.

Observer les points suivants lors de la mise en conserve

Les casseroles qui dépassent de 1 le cercle de la surface chauffante ne sont pas recommandées pour la plupart des cuissons en surface. Cependant, pour les conserves au bain-marie ou sous pression, il est possible d'utiliser des casseroles de plus grand diamètre. En effet, les températures de l'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas nocives pour les surfaces de cuisson entourant les unités de surface.
Cependant, ne pas utiliser de cocottes de grand diamètre ou d'autres casseroles de grand diamètre pour faire frire ou bouillir des aliments autres que de l'eau. La plupart des mélanges de sirops ou de sauces, ainsi que tous les types de friture, cuisent à des températures bien plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient éventuellement endommager les surfaces en verre de la table de cuisson.
Vérifier que le stérilisateur s'adapte:

- au centre de l'unité de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas au stérilisateur d'être centrée sur la surface chauffante, utiliser des casseroles de plus petit diamètre pour obtenir de bons résultats de mise en conserve.
- Il est nécessaire d'utiliser des stérilisateurs à fond plat. Ne pas utiliser de stérilisateurs à fond plat ou ondulé (que l'on trouve souvent dans les récipients en émail), car elles n'entrent pas suffisamment en contact avec les surfaces chauffantes et mettent beaucoup de temps à faire bouillir l'eau.
- Lors de la mise en conserve, utiliser des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Il est possible de se procurer des recettes et des procédures fiables auprès du fabricant du stérilisateur à conserves, des fabricants de bocaux en verre pour la mise en conserve, tels que les marques Ball et Kerr, et du Service de vulgarisation du Ministère de l'agriculture des États-Unis.
- Ne pas oublier que la mise en conserve est un processus qui génère de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faire attention lors de la mise en conserve.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour que la mise en conserve soit sûre, il faut que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que les bocaux soient complètement scellés. Lors de la mise en conserve dans un stérilisateur à bain-marie, une ébullition douce mais régulière doit être maintenue pendant le temps nécessaire. Lors de la mise en conserve dans un autoclave, la pression doit être maintenue pendant le temps nécessaire. Après avoir réglé les commandes, il est très important de s'assurer que les niveaux d'ébullition ou de pression prescrits sont maintenus pendant la durée nécessaire. Étant donné que l'on doit s'assurer que les bocaux sont traités pendant la durée prescrite, sans interruption du temps de traitement, ne pas mettre en conserve sur une surface de cuisson si l'autoclave n'est pas plat.

Poêles spéciales

Les casseroles spéciales, telles que les plaques de cuisson, les rôtissoires, les autocuiseurs, les woks, l'eau (utiliser uniquement un wok à fond plat).

⚠ AVERTISSEMENT

Les aliments emballés dans du papier d'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface vitrocéramique pour la cuisson; le papier d'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.

⚠ AVERTISSEMENT

Le plastique, le papier et le tissu peuvent fondre ou brûler au contact d'une surface chaude. Ne pas laisser ce type d'objets entrer en contact avec le verre chaud.

⚠ AVERTISSEMENT

S'assurer que l'alimentation électrique est coupée et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la table de cuisson.

Appliquer quotidiennement une petite quantité de crème céramique spécifique pour le nettoyage des surfaces de cuisson. Cette crème forme un film protecteur qui facilite l'élimination des taches d'eau ou des éclaboussures de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de ce nettoyant.
Il doit être réappliqué avant chaque utilisation. Utiliser un chiffon propre et appliquer la crème de nettoyage pour table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la poussière ou les marques de métal qui peuvent apparaître sur la surface du plan de travail entre les utilisations.

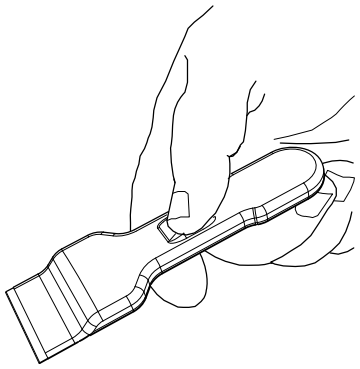
Cadre

(Modèles en acier inoxydable)
Toujours essuyer dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour les salissures modérées ou importantes, utiliser BonAmi® ou Soft Scrub® (pas d'eau de Javel).
Essuyer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincer et sécher.

Techniques de nettoyage quotidien

Nettoyer la surface lorsqu'elle est complètement refroidie, à l'exception des cas suivants.

FIGURE 7



Enlever immédiatement ces salissures à l'aide du grattoir à lame de rasoir :

- Sucre sec
- Sirop de sucre
- Produits à base de tomates
- Lait

Utilisation quotidienne

Essuyer les éclaboussures avec un chiffon propre et humide ; utiliser du vinaigre blanc si la tache persiste ; rincer.
Appliquer une petite quantité de Cooktop Cleaning Crème. Une fois sèche, polir la surface avec un essuie-tout ou un chiffon propre.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais utiliser de produit de nettoyage sur le verre lorsque la surface est chaude ; utiliser uniquement le grattoir à lame de rasoir. Les fumées qui en résultent peuvent être dangereuses pour la santé.
Le fait de chauffer le produit de nettoyage peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager.

Produits de nettoyage recommandés

- Cooktop Cleaning Crème (Crème de nettoyage pour table de cuisson) :

Utiliser une petite quantité et l'appliquer sur une serviette en papier ou un chiffon propre. Appliquer sur la surface et polir avec une serviette propre et sèche.

- BonAmi®:

Rincer et sécher.

- Soft Scrub® (sans eau de Javel) :

Rincer et sécher.

- Vinaigre blanc :

Rincer et sécher.

- Grattoir à lame de rasoir

Fourni avec la table de cuisson.

Remarque : Les produits recommandés indiquent un type de nettoyant et ne constituent pas une approbation.

Produits nettoyants à éviter

- Les nettoyants pour vitres contenant de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel.

Ces ingrédients peuvent graver ou tacher de façon permanente
la table de cuisson.

- Nettoyants caustiques

Les nettoyants pour four tels que Easy Off® peuvent attaquer la surface de la table de cuisson.

- Nettoyants abrasifs

Les tampons à récurer pour le métal et les éponges à récurer telles que Scotch Brite® peuvent rayer et/ou laisser des marques métalliques. Les tampons à récurer remplis de savon tels que SOS® peuvent rayer la surface.

- Nettoyants en poudre

Les produits contenant de l'eau de Javel peuvent tacher la table de cuisson de façon permanente.

- Nettoyants inflammables

Comme l'essence à briquet ou le WD-40.

Problème	Cause	Solution possible
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas connectée au circuit électrique approprié. Le fusible est grillé ou le disjoncteur est déclenché. La table de cuisson n'est pas sous tension. La table de cuisson est en mode verrouillage. La table de cuisson est connectée à une alimentation de 120 volts.	Demander à un électricien de vérifier que la table de cuisson est alimentée par la tension nominale appropriée. Demander à un électricien de remplacer le fusible ou de réenclencher le disjoncteur. Demander à un électricien de vérifier l'alimentation électrique. Déverrouiller la table de cuisson. Demander à un électricien de raccorder la table de cuisson à la tension nominale appropriée.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement	Le branchement de l'alimentation électrique est desserré. Des ustensiles de cuisine inadaptés sont utilisés.	Demander à un électricien de resserrer les connexions au niveau de la boîte de jonction. Choisir les ustensiles de cuisine appropriés comme indiqué dans la section Fonctionnement de la table de cuisson de ce manuel.
Les éléments chauffants s'éteignent même lorsqu'ils sont réglés au maximum	Les limiteurs de température des éléments chauffants arrêtent temporairement les éléments en raison du dépassement de la température maximale autorisée.	Il s'agit d'une condition normale de fonctionnement, en particulier lors des opérations de chauffage rapide. L'élément se rallume automatiquement lorsqu'il a suffisamment refroidi.
La surface en vitrocéramique est transparente ou semble rouge.	Sous un éclairage direct ou intense, il est parfois possible de voir à travers le verre et à l'intérieur du cadre en raison de sa transparence. Dans ces conditions, il est possible de remarquer une teinte rouge	Il s'agit de propriétés normales des panneaux en verre céramique noir.
Touche de verrouillage bloquée après la première connexion ou commande tactile sans réponse.	Lors du premier branchement électrique ou après une panne de courant, toute lumière forte et directe sur la zone du capteur peut affecter la fonctionnalité de la commande tactile.	Lors de la mise sous tension de l'appareil, veiller à ce qu'aucune lumière forte n'éclaire directement la zone de commande tactile, car cela peut compromettre l'étalonnage du capteur au démarrage et entraîner une absence de réponse de la commande tactile.

Limitation du temps de fonctionnement

Les appareils à induction Fulgor Milano disposent tous de délais d'attente de sécurité (Operating Time Limitation ou OTL) sur les zones de cuisson à induction. Le tableau suivant montre les différents OTL pour chaque inductance avant expiration en fonction du niveau de puissance choisi. (S'applique également aux zones pontées ou à la plaque à induction selon le modèle). Ainsi, un mijotage plus long pendant la nuit est possible sur les réglages 1, 2 ou 3.

OTL – Limitation du temps de fonctionnement		
Niveau	Spécifications [h]	**Délai d'expiration U&C [h:m]**
Faible	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	4.3	**4:15**
5	3.5	**3:30**
6	2.3	**2:15**
7	2.3	**2:15**
8	1.8	**1:45**
9	1.5	**1:30**

Codes d'erreur

Les codes d'erreur sont affichés sur l'écran à 7 segments avec "E" ou "ER" plus le numéro de l'erreur.

Message d'erreur	Description	Solution
H	Utilisation permanente de touches ; Le TC d'éteint après un certain temps	Eau ou ustensiles de cuisine sur le verre, Nettoyer la surface
ER20	Erreur interne à la commande tactile	Remplacer la commande tactile
ER21	Surchauffe	Laisser la table de cuisson refroidir Vérifier le cloisonnement de la chaleur pour TC
ER22	Erreur interne à la commande tactile	Remplacer la commande tactile
ER31	Erreur de détection de variante	Télécharger la configuration correcte
ER36	Erreur interne à la commande tactile	Remplacer la commande tactile
ER40	Tension d'alimentation trop faible du côté secondaire	Vérifier que les composants connectés ne sont pas surchargés Remplacer la commande tactile
ER47	Erreur de communication LIN	Vérifier le câblage de LIN
EA	Erreur de communication	Vérifier le câblage entre la commande tactile et la carte d'alimentation Remplacer la commande tactile Remplacer la carte d'alimentation
U400	Surtension en raison d'un branchement incorrect	Mettre l'appareil sous tension et brancher la table de cuisson correctement
E2	Surchauffe de la carte d'alimentation	Laisser la zone chauffante refroidir
E4	Erreur interne de la carte d'alimentation	Remplacer la carte d'alimentation
E5, E8, EA	Erreur interne de la carte d'alimentation	Remplacer la carte d'alimentation

Avant d'appeler pour une assistance ou un service, vérifier la section
« Dépannage ». Cela pourrait permettre d'éviter le coût d'un appel de service.
Si le problème persiste, suivre les instructions ci-dessous.
Lors de l'appareil, avoir à disposition la date d'achat et le nom complet du modèle ainsi que le numéro de série de l'appareil.
Ces informations nous aiderons à mieux répondre aux demandes.

Enregistrement des données d'entretien

Pour obtenir des informations sur le service après-vente ou les pièces détachées, voir la « GARANTIE FULGOR pour les appareils ménagers ».
L'étiquette signalétique se trouve sous la boîte de la table de cuisson. Notez cette information dans l'espace prévu à cet effet ci-dessous. Gardez votre facture pour la validation de votre garantie.

Numéro de modèle	
Numéro de série	
Date d'installation	

ÍNDICE	PAGINA
Advertencias para la instalación eléctrica	1
1 - Advertencias Especiales	**2**
Seguridad de la placa de cocción	2
Seguridad Personal	3
2 - Modelos e Identificación de las Piezas	**4**
3 - Instrucciones para el Usuario	**5**
Indicador de calor residual	6
Protección en caso de encendido accidental	6
Precauciones para la Tecla Lo	6
Mantenimiento	6
Encender y apagar la placa de cocción	6
Señal acústica (zumbador)	6
Encender una zona de cocción	6
Apagar una zona de cocción	6
Nivel de potencia	7
Funciones especiales	7
Bloqueo de control (seguridad para niños)	7
Desbloqueo/desactivación de la seguridad para niños	7
Pausa	7
Desactivar Pausa	7
Función Temporizador	7
Temporizador independiente	7
Apagar/cambiar el temporizador	7
Programar el temporizador para las zonas de cocción	8
4 - Operación Eléctrica de la Placa de Cocción	**9**
Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez	9
5 - Utensilios de Cocina	**10**
General	10
Características de los Utensilios de Cocina	10
Observe Los Siguientes Puntos Al Enlatar	10
Sartenes especiales	10
6 - Limpieza de la Placa de Cocción	**11**
Marco	11
Técnicas de Limpieza Diaria	11
Usar Diariamente	11
Limpiadores Recomendados	11
Evitar Estos Limpiadores	11
7 - Solución de problemas	**12**
Limitación del tiempo de funcionamiento	13
Códigos de error	13
8 - Servicio de Asistencia Técnica	**14**
Registro de datos para el servicio	14

Preste atención a estos símbolos presentes en este manual:

⚠ ADVERTENCIA

- Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o herirlo a usted y a otras personas.
- Usted puede morir o sufrir lesiones graves si no sigue estas instrucciones.

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

Advertencias para la instalación eléctrica

⚠ ADVERTENCIA

- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador cualificado o una agencia de servicio.
- Los modelos pueden funcionar a 240V o 208V.

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte siempre el enchufe eléctrico del receptáculo de pared antes de realizar mantenimiento a esta unidad.
- Por seguridad personal, este aparato debe estar conectado a tierra adecuadamente.

Bajo ninguna circunstancia corte ni retire la tercera clavija (tierra) del enchufe del cable de alimentación.

IMPORTANTE

Por favor, lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato

Seguridad de la placa de cocción

⚠ ADVERTENCIA

Instalación Adecuada

- Asegúrese de que un técnico cualificado instale y conecte a tierra correctamente su electrodoméstico.

Nunca Utilice Su Aparato Para Templar o Calentar la Habitación
No Deje Solos A Los Niños

- No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

Use Ropa Adecuada

- Nunca se deben usar prendas holgadas o colgantes mientras se utiliza el aparato.

Servicio de Usuario

- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben remitirse a un técnico cualificado.

Almacenamiento dentro o sobre el Aparato

- Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno ni cerca de unidades de superficie.

No Utilice Agua en Incendios de Grasa

- Sofoque el fuego o las llamas o utilice un extintor químico seco o de tipo espuma.

Utilice Solo Agarraderas Secas

- Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras por vapor. No permita que las agarraderas toquen los elementos calefactores calientes. No use toallas o trapos voluminosos.

Utilice el Tamaño de Sartén Adecuado

- Este aparato está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondos planos lo suficientemente grandes como para cubrir el elemento calefactor de la unidad de superficie. El uso de utensilios de tamaño insuficiente expondrá una parte del elemento calefactor al contacto directo y puede provocar la ignición de la ropa. La relación adecuada entre el utensilio y el quemador también mejorará la eficiencia.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca Deje las Unidades de Superficie Desatendidas en Configuraciones de Calor Alto

- El derramamiento provoca humo y desbordamientos grasosos que pueden encenderse.

Asegúrese de que los Sartenes Reflectores o los Boles de Goteo Estén en su Lugar

- La ausencia de estas cacerolas o tazones durante la cocción puede dañar el cableado o los componentes que se encuentran debajo.

Revestimientos Protectores

- No utilice papel de aluminio para revestir los recipientes de goteo de la unidad de superficie o la base del horno, excepto como se sugiere en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede generar riesgo de descarga eléctrica o incendio.

Utensilios de Cocina Esmaltados

- Sólo ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados son adecuados para el servicio sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.

No Extenderse Sobre Unidades de Superficie Adyacentes

- Para reducir el riesgo de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames debido al contacto involuntario con el utensilio, el mango de un utensilio debe colocarse de modo que quede girado hacia adentro y no se extienda sobre las unidades de superficie adyacentes.

No Remoje los Elementos Calefactores Extraíbles

- Los elementos calefactores nunca deben sumergirse en agua.

No Cocine sobre una Placa de Cocción Rota

- Si la placa de cocción, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la placa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Póngase en contacto con un técnico cualificado inmediatamente.

Limpie la Placa de Cocción Con Precaución

- Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

Seguridad Personal

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas, en caso de incendio de grasa, observe lo siguiente:

- La grasa es inflamable y debe manipularse con cuidado.
- No use agua en fuegos de grasa.
- Nunca recoja una sartén en llamas. Lámina asfixiante o sartén plano.
- La grasa en llamas fuera del utensilio se puede extinguir con bicarbonato de sodio o, si está disponible, un extintor de tipo químico seco o espuma de uso múltiple.
- Deje que la grasa se enfríe antes de intentar manejarla.
- Limpie el derrame de inmediato.
- Si está "flameando" licores u otras bebidas alcohólicas bajo un tubo de escape, apague el ventilador. La corriente de aire podría causar que las llamas se extendieran fuera de control.
- Nunca deje el área de la superficie desatendida a altas temperaturas. El desbordamiento provoca humo y derrame de grasa, que puede encenderse.

⚠ PRECAUCIÓN

No permita que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con una superficie caliente. No permita que las cacerolas hiervan hasta secarse.

- Tenga cuidado para evitar quemaduras. Si las llamas no se apagan inmediatamente, evacue y llame a los bomberos.
- Tenga siempre un detector de humo que funcione cerca de la cocina.
- Deje encendido el ventilador de la campana cuando esté flambeando alimentos sólo si hay humo sin llamas.

Utilice un extintor sólo si

- Usted sabe que tiene un extintor Clase ABC y ya sabe cómo operarlo.
- El incendio es pequeño y está contenido en la zona donde se inició.
- Los bomberos ya han sido llamados.
- Puede combatir el fuego de espaldas a una salida.
- Nunca use agua en fuegos de cocinas.
- En caso de que la ropa personal se incendie, tírela y ruede inmediatamente para extinguir las llamas.

⚠ ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras durante el uso de la placa de cocción, observe lo siguiente:

- Nunca use la placa de cocción para templar o calentar una habitación.
- No se debe dejar a los niños ni a las mascotas solos o sin supervisión en un área donde se estén usando electrodomésticos. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

No almacene artículos de interés para los niños en gabinetes encima de una estufa o en la parte trasera de una estufa; los niños que se suben a la estufa para alcanzar objetos podrían sufrir lesiones graves.

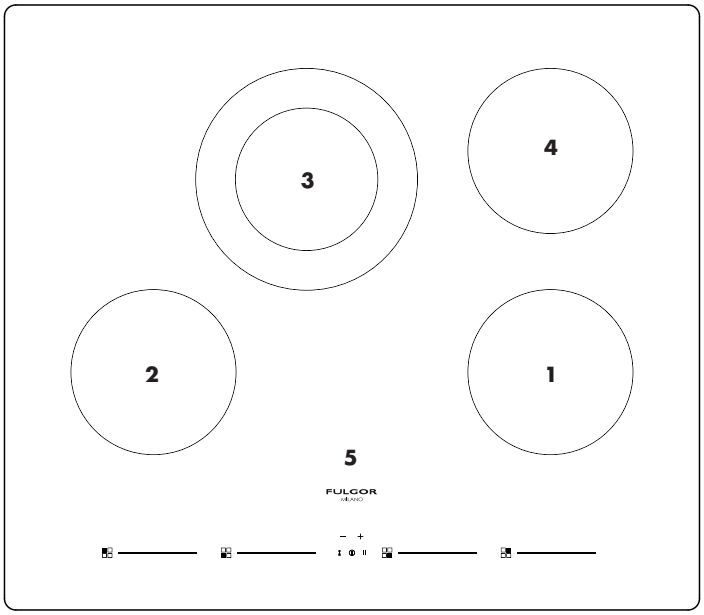
Cuando use la placa de cocción

- No toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas a las unidades. Las áreas de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Los elementos de la superficie pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse.

Cuando use la placa de cocción sobre el horno

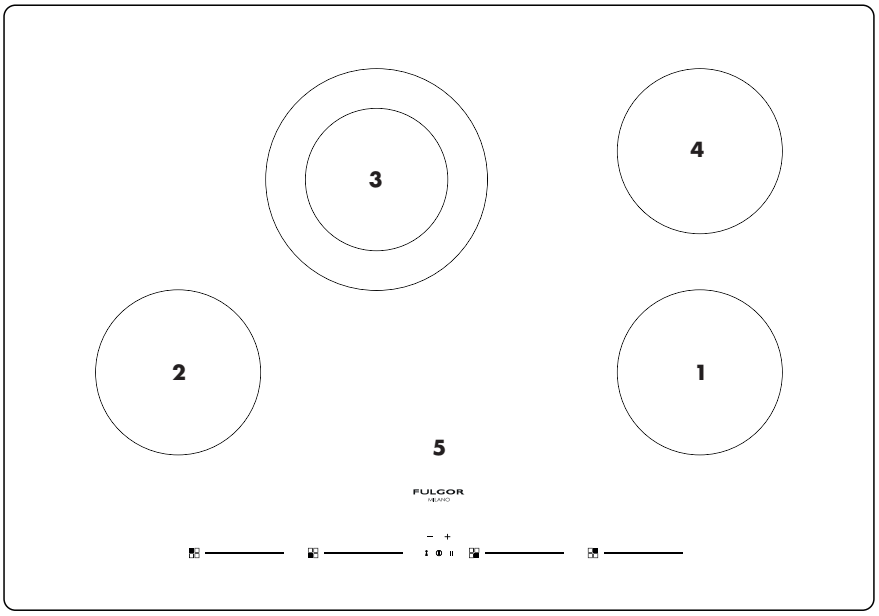
- No toque elementos de calentamiento o superficies internas del horno. Los elementos calefactores pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies internas del hormo podrían estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies internas del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre estas superficies se encuentran (identificación de superficies, por ejemplo, aperturas de ventilación del horno y superficies cercanas a estas aperturas, puertas del horno y ventanas de las puertas del horno).
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, el asa de un recipiente debe girarse hacia el centro de la placa de cocción sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Utilice únicamente ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios esmaltados que sean adecuados para su uso en la placa de cocción

MODELOS 24″



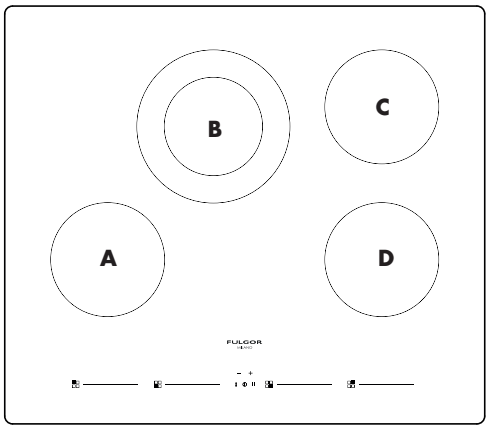
Posición 1 - 1200W 5-1/2″ elemento de circuito individual
Posición 2 - 1200W 6-1/2″ elemento de circuito individual
Posición 3 - 1900W/1100W/800W 7-5/8 ″/ 4-3/4″ elemento de circuito doble
Posición 4 - 1200W 6-1/2″ elemento del circuito individual
Posición 5 - control táctil

MODELOS 30″

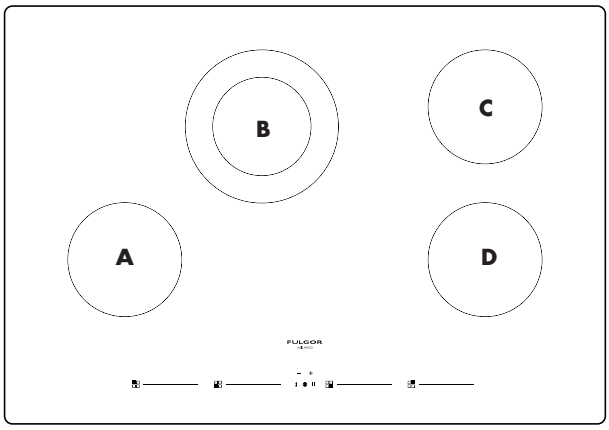


Posición 1 - 1200W 5-1/2″ elemento de circuito individual
Posición 2 - 1200W 6-1/2″ elemento de circuito individual
Posición 3 - 1900W/1100W/800W 7-5/8 ″/ 4-3/4″ elemento de circuito doble
Posición 4 - 1200W 6-1/2″ elemento de circuito individual
Posición 5 - control táctil

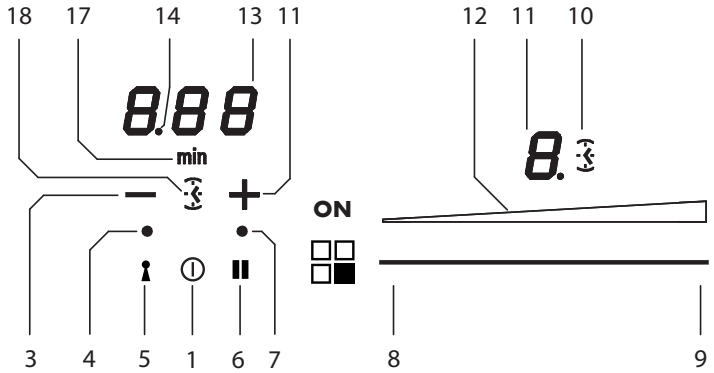
MODELOS 24″



MODELOS 30″



PANEL DE CONTROL



1 ON/OFF	8 Área del cursor de activación de nivel mínimo
2 + TEMPORIZADOR	9 Área del cursor de activación de nivel máximo
3 –Temporizador	10 Temporizador para el icono de activación del área de cocción
4 Llave de led on	11 Pantalla de nivel del área de cocción
5 Pulsador de llave on	12 Barra de nivel de cocción iluminada
6 Pulsador de pausa on	13 Pantalla del temporizador (minutos/segundos)
7 LED de apagado involuntario de pausa y recuperación	14 Punto separador (horas/minutos)

Indicador de calor residual

esto le indica al usuario que el vidrio tiene una temperatura peligrosamente alta en caso de que se contraiga toda el área sobre la zona de cocción. La temperatura se determina mediante un modelo matemático y cualquier calor residual se indica con una "H" en la correspondiente pantalla de siete segmentos. La calefacción y la refrigeración se calculan en relación con:

- el nivel de potencia seleccionado (de "0" a "9");
- el período de activación del relé.

Después de apagar la zona de cocción, la pantalla correspondiente muestra una "H" hasta que la temperatura en la zona desciende por debajo del nivel crítico (60 C) según el modelo matemático.

Protección en caso de encendido accidental

- Si el control electrónico detecta la activación continua de una tecla durante unos 10 segundos. se apaga automáticamente. El control emite una señal acústica de error durante 10 segundos, advirtiendo al usuario de la presencia de un objeto en los sensores. Las pantallas muestran el código de error permanente, que se mostrará mientras el control electrónico detecte el error. Si la zona de cocción se "quema", aparecerá una "H" en la pantalla, alternando con la señal de error.
- Si no se activa ninguna zona de cocción dentro de los 10 segundos posteriores al encendido del control táctil, el control vuelve al modo de espera. (Ver también el párrafo 1.2.
- Cuando el control táctil está encendido, la tecla ON/OFF tiene prioridad sobre todas las demás teclas, por lo que el control táctil se puede apagar en cualquier momento, incluso en el caso de activación múltiple o continua de las teclas.
- En modo de espera, la activación continua de las teclas no tendrá ningún efecto. Sin embargo, antes de poder volver a encender el control electrónico, debe reconocer que no hay ninguna llave activa.

Precauciones para la Tecla Lo

- Si existe la más mínima grieta en la superficie de la vitrocerámica, desconecte inmediatamente la placa de la red eléctrica;
- durante la operación, aleje del área cualquier material magnético como tarjetas de crédito, discos de ordenadores, calculadoras, etc.;
- nunca utilice papel de cocción ni deje productos envueltos en papel de aluminio directamente sobre la hornilla;
- objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben apoyarse sobre la superficie de la hornilla para evitar que se calienten;
- en la cocción con recipientes anti-adherentes, sin utilizar agua ni aceite, limitar el tiempo de precalentamiento a uno o dos minutos;
- cuando cocine alimentos que tienden a pegarse al fondo de la olla, comience a potencia mínima y aumente gradualmente el fuego, revolviendo frecuentemente;
- después de su uso, apagar correctamente (disminuyendo a "0") y evitar depender del sensor de movimiento.

Mantenimiento (Fig. 4)

Los restos de papel de aluminio, restos de comida, salpicaduras de grasa, azúcar o alimentos muy azucarados deben eliminarse inmediatamente de la hornilla con una espátula para no dañar la superficie de la encimera.
Luego limpiar con SIDOL o STANFIX y papel de cocina, enjuagar con agua y secar con un paño limpio.
Nunca utilice esponjas o ropa abrasiva y evite el uso de limpiadores químicos agresivos como ROCIADORES PARA HORNO o QUITAMANCHAS.
NO UTILICE LIMPIADORES A VAPOR

FIGURA 4

Encender y apagar la placa de cocción

La superficie de cocción se enciende presionando el botón "central" On/Off (1), escuchará un breve pitido y las 5 pantallas de siete segmentos se iluminarán mostrando "0". Si una zona de cocción está "caliente", la pantalla alternará entre "H" y "0". Después del encendido, el control táctil permanece activo durante 10 segundos. Si no selecciona ni una zona de cocción ni los tiempos, el control táctil vuelve automáticamente al modo de espera.

Señal acústica (zumbador)

Durante el uso, un timbre señala las siguientes actividades:
- Pulsación normal de los botones con un pitido corto.
- Mantener presionados los botones durante más de 10 segundos con un sonido largo intermitente (se muestra un símbolo de error y, si continúa, el control táctil se apaga)

Encender una zona de cocción

Coloque una olla y toque un área del cursor para el área de cocción donde se encuentre la olla (9-10), deslice el dedo hacia la derecha para aumentar el nivel de cocción (10), o deslice el dedo hacia la izquierda para disminuirlo (9).

Apagar una zona de cocción

Se puede apagar una sola área de cocción directamente seleccionando la posición "0" deslizando el dedo hacia

la izquierda en el área del cursor del área de cocción que está funcionando. Las áreas de cocción calientes se mostrarán con una letra "H". Puede apagar todas las áreas de cocción inmediatamente en cualquier momento usando el botón de On/Off (1).
Si durante la cocción apaga accidentalmente la superficie mientras utiliza los controles, podrá volver a encenderla con el botón On/Off y tendrá 6 segundos para pulsar el botón de pausa (4) que le indicará el (3) parpadeo de una luz indicadora encima del botón; al hacerlo, la superficie se encenderá nuevamente con la misma configuración que tenía antes de que se apagara accidentalmente.

Nivel de potencia

El nivel de potencia de la zona de cocción se puede configurar desde el nivel 1 al nivel 9.

Funciones especiales

Al encender la pantalla táctil, puede programar una función especial presionando el botón que indica la posición de la zona de cocción.
Esta función está disponible para "ayudar a la cocción" en cada zona de cocción y se indica mediante uno de los tres iconos respectivos.
Es posible activar 3 niveles de "cocción":
1) Fusión con una temperatura de aproximadamente 42 C.
2) Calentar con una temperatura de aproximadamente 70 C.
3) Cocer a fuego lento a una temperatura de 94 C aproximadamente.

Estas temperaturas son aproximadas y dependen mucho de la olla y de la cantidad de comida.

Bloqueo de control (seguridad para niños)

Solo se activa cuando la superficie de cocción está encendida pero no hay ninguna zona de cocción encendida.
Presione el botón de la tecla (5) y el botón de pausa (6) y luego bloquee el botón de la tecla (5).
El LED de bloqueo de control correspondiente se iluminará.
Cuando intente encender la superficie de cocción con el botón On/Off (1), los LED "lock" y "ON" se iluminarán al mismo tiempo y no será posible cocinar.

Desbloqueo/desactivación de la seguridad para niños

Para eliminar permanentemente el "bloqueo", encienda la placa con el botón ON y luego mantenga presionado el botón de "bloqueo".

Pausa

Esta superficie de cocción permite establecer una pausa (6) durante la cocción (lo que resulta útil, por ejemplo, a la hora de atender una llamada telefónica). Cuando se presiona esta función, se enciende un LED encima del botón y se muestra el símbolo "II" en todas las áreas de cocción y los ajustes de cocción y los temporizadores se congelan por un máximo de 10 minutos, después de lo cual la superficie de cocción se apaga.

Desactivar Pausa

Una vez activada, la función se puede desactivar presionando nuevamente el botón de pausa (6). El LED de configuración de pausa se apaga y, dentro de 10 segundos, debes deslizar el dedo por el cursor debajo del área iluminada (de izquierda a derecha). Esto permite que la superficie reanude la cocción y el temporizador comience desde el mismo punto en el que se detuvo.

Función Temporizador

Hay dos versiones de la función de temporizador:

- Un temporizador independiente de 1 a 59 minutos: emite un pitido cuando se acaba el tiempo. Esta función está siempre disponible y se indica mediante el símbolo del reloj (24) que se encuentra entre los botones - y + (el símbolo puede ser menos brillante si a otro temporizador de zona de cocción le queda un tiempo inferior al programado en el temporizador independiente).
- Un temporizador de 1 a 59 minutos para cada zona de cocción: emite un pitido cuando se acaba el tiempo y apaga la zona de cocción donde estaba programado. Las 4 zonas de cocción se pueden programar de forma independiente (el símbolo puede ser menos brillante si a otro temporizador de zona de cocción le queda un tiempo inferior al programado en el temporizador independiente).

El tipo de temporizador activado se muestra en las respectivas pantallas (19-20-21-22). El temporizador con menos tiempo se resalta y el icono del reloj relacionado es más brillante (13-24). Las otras configuraciones del temporizador aún están activas y ejecutándose, pero el icono del reloj (13-24) será menos brillante.
Aparece otro icono con la palabra "min" (23) cuando configura tiempos superiores a 10 minutos. Por ejemplo, 0,11 indica 0 horas y 11 minutos.
El punto separador (21) parpadea cuando el temporizador está en marcha, mientras que el punto permanece estático mientras el temporizador está seleccionado y por tanto modificable.

Temporizador independiente

- Si la pantalla táctil está encendida, se puede utilizar el temporizador independiente pulsando simultáneamente los botones + y -. Si todas las zonas de cocción están en posición "0", este es el único temporizador disponible. El icono del reloj (24) se encenderá y la pantalla mostrará "0.00". Si no selecciona ningún botón, el temporizador se desactiva en 5 segundos.
- La configuración de la hora (0-1 hora, 59 min) se puede cambiar en incrementos de un minuto con el botón + de 0 a 99.

- Mantener presionado el botón + o - aumenta dinámicamente la tasa de cambio hasta un valor máximo, sin pitidos.
- Si se suelta el botón + (o -), la tasa de aumento (disminución) comienza nuevamente desde el valor inicial.
- El temporizador se puede configurar presionando continuamente los botones + o -, o presionando sucesivamente (con pitidos).
- Una vez configurado el temporizador, comienza la cuenta regresiva. La expiración del tiempo se indica mediante un pitido o mediante el parpadeo de la pantalla del temporizador, que mostrará "00".
- El pitido no se detendrá hasta que se presione el botón + o -. La pantalla deja de parpadear y se apaga.

Apagar/cambiar el temporizador

- El temporizador se puede cambiar o apagar en cualquier momento encendiendo la pantalla táctil nuevamente, si no hay ninguna zona de cocción encendida, y presionando los botones + y - simultáneamente para seleccionar el temporizador. En este punto, configúrelo en "0" presionando el botón -, para apagarlo, o presionando el botón + para aumentar la configuración de tiempo.
- El temporizador independiente permanece activo incluso cuando se presiona el botón On/Off

Programar el temporizador para las zonas de cocción

Al encender la pantalla táctil, podrá programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

- Al menos una zona de cocción debe estar encendida y ajustada a un nivel determinado.
- Pulsando los botones + y - simultáneamente, puedes configurar una cuenta regresiva para apagar la zona de cocción. Junto a la pantalla de la zona de cocción se encuentran iconos de reloj iluminados (13). Para configurar el temporizador de una zona de cocción cuando hay más de una zona de cocción encendida, debe pulsar los botones + y - simultáneamente. Notará que el icono del reloj se iluminará y se moverá a las distintas áreas de cocción cada vez que presione simultáneamente los botones + y -.
- Cuando se selecciona el temporizador del área de cocción, el icono del reloj relacionado cerca de la pantalla se vuelve más brillante (13). Los temporizadores programados para cada zona de cocción permanecen activos.
- Otras funciones del temporizador son las mismas que las del temporizador independiente. Para aumentar el tiempo, utilice el botón más.
- La expiración del tiempo se indica mediante un pitido y "00" en la pantalla y el LED de la zona de cocción asignada al temporizador parpadea. El área de cocción se apaga y se muestra una "H" si la zona está "caliente", de lo contrario la pantalla muestra un guión. El pitido y el parpadeo de la pantalla se detienen.
- Automáticamente después de 2 minutos.
- Cuando presiona los botones + o -, la pantalla del temporizador se apaga.

Los códigos de error se muestran a través de la pantalla de 7-segmentos con una "E" o "ER" más el número del error.

Mensaje de Error	"flash" E
Descripción	Uso permanente de teclas; La unidad de control se apaga después de 10 segundos
Posible motivo del error	Agua o utensilios de cocina en el cristal encima de la unidad de control
Solución de problemas	Limpieza de la superficie de operación

Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez

- Todos los productos se limpian con solventes en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad, aceite, y grasa que pudiesen haber quedado del proceso de fabricación.
- Si está presente, retire el embalaje y la documentación de la superficie de la placa de cocción.
- Limpie la encimera de vidrio antes de utilizarla por primera vez. Se recomienda una limpieza profunda con un limpiador de encimeras de vidrio. Solo toma un minuto y le proporciona una capa limpia y brillante en el tope de vidrio antes de su uso inicial.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos: esto es normal y con el tiempo desaparecerá.
- El resultado óptimo de la cocción depende de la selección y el uso de los utensilios de cocina adecuados.
- La superficie de cocción mantendrá el calor y permanecerá caliente por 20 minutos después que se hayan apagado los elementos.
- La superficie de cocción de vitrocerámica es de un material duradero, resistente a los impactos pero no irrompible si se cae un sartén u otro objeto sobre ella.
- No utilice papel de aluminio directamente sobre el vidrio; se derretirá y dañará la superficie.
- No permita que las cacerolas hiervan hasta secarse. Esto puede ocasionar daños a la cacerola, el elemento y/o a la placa de cocción.
- Nunca cocine alimentos directamente sobre el vidrio.
- No deslice los utensilios de cocina la superficie de cocción ya que podría raspar el vidrio
- No se recomienda utilizar utensilios de cocina de hierro fundido sobre la placa de cocción de vidrio. El hierro fundido retiene calor y puede ocasionar daños a la placa de cocción.

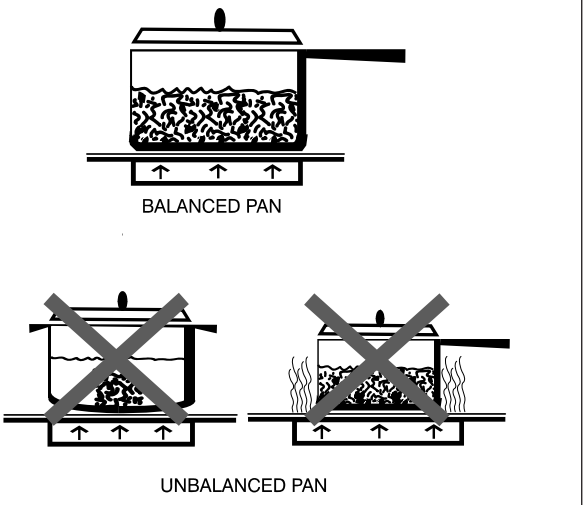
General

La elección de la sartén afecta directamente el rendimiento de la cocción (velocidad y uniformidad) para obtener mejores resultados, seleccione sartenes con las siguientes características.

Base Plana
Cuando una sartén está caliente, la base (fondo de la sartén) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin tambalearse (oscilarse). Los utensilios de cocina ideales deben tener un fondo plano, un lado recto, una tapa que ajuste bien y el material debe ser de un grosor medio a pesado. Los acabados ásperos pueden rayar la placa de cocción.

Haga coincidir el Diámetro de la Sartén con el elemento radiante
La base de la sartén debe cubrir o coincidir con el diámetro del elemento que se utiliza.

FIGURA 6



Características de los Utensilios de Cocina

Lineamientos de los Utensilios de Cocción

- **Aluminio:** calienta y enfría rápidamente al freír, guisar, asar. Puede dejar marcas de metal en el vidrio.
- **Hierro Fundido:** calienta y enfría rápidamente No recomendado. Retiene el calor excesivo y puede dañar la placa de cocción.
- **Cobre:** el estaño calienta y enfría rápidamente platos gourmet, salsas a base de vino y platos con huevos.
- **Artículos esmaltados:** la respuesta depende de la base. No recomendado, las imperfecciones de metal en el esmalte pueden rayar la placa de cocción.
- **Vitrocerámica:** calienta y enfría lentamente no recomendado. Calienta muy lentamente. Las imperfecciones en el esmalte pueden rayar la placa de cocción.
- **Acero Inoxidable:** calienta y enfría a temperatura moderada sopas, salsas, verduras, cocción en general.

Observe Los Siguientes Puntos Al Enlatar

No se recomiendan ollas que se extiendan más allá de 1 del círculo de la unidad de superficie para la mayoría de las superficies de cocción. Sin embargo, al enlatar con baño de maría o envasadora a presión, se pueden usar ollas de mayor diámetro. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (incluso bajo presión) no son dañinas para las superficies de la placa de cocción que rodean las unidades superiores. Sin embargo, no utilice envasadoras de gran diámetro ni otras ollas de gran diámetro para freír o hervir alimentos que no sean agua. La mayoría de las mezclas de almíbar o salsa, y todos los tipos de fritura, se cocinan a temperaturas mucho más altas que el agua hirviendo. Estas temperaturas podrían eventualmente dañar las superficies de vidrio de la placa de cocción.
Asegúrese de que la envasadora encaje bien:

- el centro de la unidad de superficie. Si su placa de cocción o su ubicación no permiten que la envasadora se centre en la unidad de superficie, use ollas de menor diámetro para obtener buenos resultados de enlatado.
- Se deben utilizar envasadoras de fondo plano. No utilice envasadoras con fondos rebordeados u ondulados (que a menudo se encuentran en recipientes esmaltados) porque no hacen suficiente contacto con las unidades de superficie y tardan mucho en hervir el agua.
- Al enlatar, utilice recetas y procedimientos de fuentes acreditadas. El fabricante de su envasadora dispone de recetas y procedimientos confiables; fabricantes de tarros de cristal para conservas, como la marca Ball y Kerr; y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.
- Recuerde que el enlatado es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras por el vapor o el calor, tenga cuidado al enlatar.

⚠ PRECAUCIÓN

El enlatado seguro requiere que se destruyan los microorganismos dañinos y que los frascos estén completamente sellados. Al enlatar alimentos en una envasadora al baño maría, se debe mantener un hervor suave pero constante durante el tiempo requerido. Al enlatar alimentos en una envasadora a presión, la presión debe mantenerse durante el tiempo requerido. Después de haber ajustado los controles, es muy importante asegurarse de que los niveles de ebullición o presión prescritos se mantengan durante el tiempo requerido. Dado que debe asegurarse de procesar los frascos de envasado durante el tiempo prescrito, sin interrupción en el tiempo de procesamiento, no los lave sobre ninguna unidad de superficie de la placa de cocción si su envasadora no es plana.

Sartenes especiales

Sartenes especiales, como planchas, asadores, ollas a presión, woks, agua (use solo un wok de fondo plano).

⚠ PRECAUCIÓN

Los alimentos envasados en papel de aluminio no deben colocarse directamente sobre la superficie vitrocerámica para su cocción; el papel de aluminio puede derretirse y causar daños permanentes.

⚠ PRECAUCIÓN

El plástico, el papel y la tela pueden derretirse o quemarse al entrar en contacto con una superficie caliente. No permita que estos artículos entren en contacto con el vidrio caliente.

⚠ PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la energía eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la placa de cocción.

Aplique una pequeña cantidad de crema para cerámica específica de limpieza de placas de cocción diariamente. Esto proporciona una película protectora que facilita la eliminación de manchas de agua o salpicaduras de comida. La temperatura de la superficie de cocción reduce las cualidades protectoras de este limpiador.
Debe volver a aplicarse antes de cada uso. Utilice un paño limpio y aplique la crema limpiadora para placas de cocción antes de cada uso para eliminar el polvo o las marcas de metal que pueden aparecer en la superficie del mostrador entre usos.

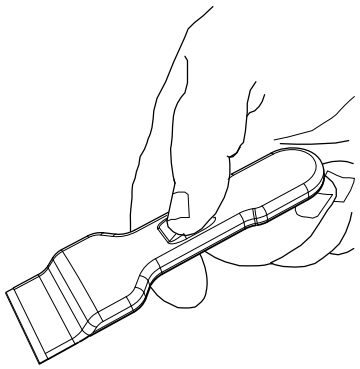
Marco

(Modelos de acero inoxidable)
Limpie siempre en el sentido de la fibra al limpiar. Para suciedad moderada/pesada, use BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía).
Limpie con una esponja o paño húmedo, enjuagar y secar.

Técnicas de Limpieza Diaria

Limpie la superficie cuando esté completamente fría con la siguiente excepción.

FIGURA 7



Retire estas manchas inmediatamente con el raspador de hoja de afeitar:

- Azúcar seca
- Jarabe de Azúcar
- Productos a base de tomate
- Leche

Usar Diariamente

Limpie las salpicaduras con un paño limpio y húmedo; use vinagre blanco si quedan manchas; enjuague.
Aplique una pequeña cantidad de Crema Limpiadora para Placas de Cocción.
Cuando esté seca, pula la superficie con una toalla de papel o un paño limpio.

⚠ PRECAUCIÓN

No utilice ningún tipo de limpiador sobre el vidrio mientras la superficie esté caliente; utilice únicamente el raspador de hoja de afeitar. Los vapores resultantes pueden ser peligrosos para su salud.
Calentar el limpiador puede atacar químicamente y dañar la superficie.

Limpiadores Recomendados

- Crema Limpiadora de Placas de Cocción:

Utilice sólo una pequeña cantidad; aplicar sobre una toalla de papel o un paño limpio. Limpie la superficie y pula con una toalla limpia y seca.

- BonAmi®:

Enjuagar y secar.

- Soft Scrub® (sin lejía):

Enjuagar y secar.

- Vinagre Blanco:

Enjuagar y secar.

- Raspador de hoja de afeitar

Empaquetado con la placa de cocción.

Nota: Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador y no constituyen un respaldo.

Evitar Estos Limpiadores

- Limpiadores de vidrio que contienen amoniaco o blanqueador con cloro

Estos ingredientes pueden marcar o manchar permanentemente la
placa de cocción.

- Limpiadores Cáusticos

Los limpiadores de hornos como Easy Off® pueden dañar la superficie de la placa de cocción.

- Limpiadores Abrasivos

Los estropajos metálicos y las esponjas para fregar como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas metálicas. Los estropajos rellenos de jabón, como SOS®, pueden rayar la superficie.

- Limpiadores en polvo

El contenido de blanqueador con cloro puede manchar permanentemente la placa de cocción.

- Limpiadores Inflamables

Como líquido para encendedores o WD-40.

Problema	Causa	Posible Solución
Nada funciona	Placa de cocción no conectada al circuito eléctrico adecuado. El fusible está quemado o el disyuntor se ha disparado. No hay electricidad en la placa de cocción. La placa de cocción está en modo de bloqueo. La placa de cocción está conectada a una fuente de alimentación de 120 voltios.	Haga que un electricista verifique que se esté suministrando a la placa de cocción el voltaje nominal adecuado. Haga que un electricista reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. Haga que un electricista revise su suministro de energía. Desbloquee la placa de cocción. Pídale a un electricista que conecte la placa de cocción al voltaje adecuado.
Los elementos calefactores no calientan adecuadamente	La conexión de la fuente de alimentación está floja. Se están utilizando utensilios de cocina inadecuados.	Haga que un electricista apriete las conexiones en la caja de conexiones. Seleccione los utensilios de cocina adecuados como se describe en la sección Operación de la Placa de Cocción de este manual.
Los elementos calefactores se apagan incluso cuando los elementos están en su configuración más alta	Los limitadores de temperatura de los elementos calefactores apagan temporalmente los elementos debido a que se excede la temperatura máxima permitida.	Esta es una condición de funcionamiento normal, especialmente durante operaciones de calentamiento rápido. El elemento volverá a encenderse automáticamente después de que se haya enfriado lo suficiente.
La superficie de vitrocerámica es transparente o parece de color rojo.	Bajo iluminación directa o brillante, a veces podrás ver a través del cristal y el interior del chasis debido a su calidad transparente. También puedes notar un tinte rojo en estas condiciones	Estas son propiedades normales de los paneles de vidrio cerámico negro.
Tecla de bloqueo bloqueada después de la primera conexión o el control táctil no responde.	Cuando se conecta eléctricamente por primera vez o después de un corte de energía, cualquier luz intensa directa sobre el área del sensor puede afectar la funcionalidad del control táctil.	Al encender la unidad, asegúrese de que no brille ninguna luz intensa directamente sobre la zona de control táctil, ya que puede comprometer la calibración del sensor de inicio y provocar que el control táctil no responda.

Limitación del tiempo de funcionamiento

Todos los aparatos de inducción Fulgor Milano cuentan con tiempos de espera de seguridad (Limitación del tiempo de funcionamiento o OTL) en las zonas de cocción por inducción. La siguiente tabla muestra los distintos OTL para cada inductor antes del tiempo de espera según el nivel de potencia elegido. (Aplica también para zonas puente o plancha de inducción según modelo). Por lo tanto, es posible cocinar a fuego lento durante más tiempo durante la noche en los niveles 1, 2 o 3.

OTL – Limitación del tiempo de funcionamiento		
Nivel	Especificaciones [h]	**Tiempo de espera U&C [h:m]**
Bajo	2	**2:00**
1	18	**18:00**
2	18	**18:00**
3	18	**18:00**
4	4.3	**4:15**
5	3.5	**3:30**
6	2.3	**2:15**
7	2.3	**2:15**
8	1.8	**1:45**
9	1.5	**1:30**

Códigos de error

Los códigos de error se muestran a través de la pantalla de 7-segmentos con una "E" o "ER" más el número del error.

Mensaje de Error	Descripción	Solución
/ H	Uso permanente de las teclas; TC se apaga después de un cierto período de tiempo	Agua o utensilios de cocina sobre el cristal; Limpiar la superficie
ER20	Error interno en el control táctil	Sustituya el control táctil
ER21	Sobre temperatura	Deje que la placa de cocción se enfríe Verifique la partición de calor para TC
ER22	Error interno en el control táctil	Sustituya el control táctil
ER31	Error de detección de variante	Descargar la configuración correcta
ER36	Error interno en el control táctil	Sustituya el control táctil
ER40	Tensión de alimentación demasiado baja en el lado secundario	Verifique los componentes conectados para detectar sobrecargas Sustituya el control táctil
ER47	Error de comunicación LIN	Verifique el cableado LIN
EA	Error de comunicación	Verifique el cableado entre el control táctil y el tablero de alimentación Sustituya el control táctil Sustituya el tablero de alimentación
U400	Sobretensión por conexión incorrecta	Apague el voltaje de la fuente de alimentación y conecte la placa de cocción correctamente
E2	Sobretemperatura del tablero de alimentación	Deje que la zona de cocción se enfríe
E4	Error interno del tablero de alimentación	Sustituya el tablero de alimentación
E5, E8, EA	Error de relé en el tablero de alimentación	Sustituya el tablero de alimentación

Antes de llamar para solicitar asistencia o servicio, verifique "Solución de problemas." Puede ahorrarle el costo de una llamada de servicio.
Si aún necesita ayuda, siga las instrucciones a continuación.
Al llamar, por favor conozca la fecha de compra y el modelo completo y número de serie de su electrodoméstico. Esta información nos ayudará a responder mejor a su pedido.

Registro de datos para el servicio

Para obtener información sobre repuestos o servicios autorizados, consulte "GARANTÍA FULGOR para Electrodomésticos".
La ubicación de la etiqueta de serie está debajo de la caja de la placa de cocción. Ahora es un buen momento para escribir esta información en el espacio provisto a continuación. Conserve su factura para la validación de la garantía.

Número de Modelo	
Número de Serie	
Fecha de Instalación u Ocupación	

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 09FL10051 - 02-2024